This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

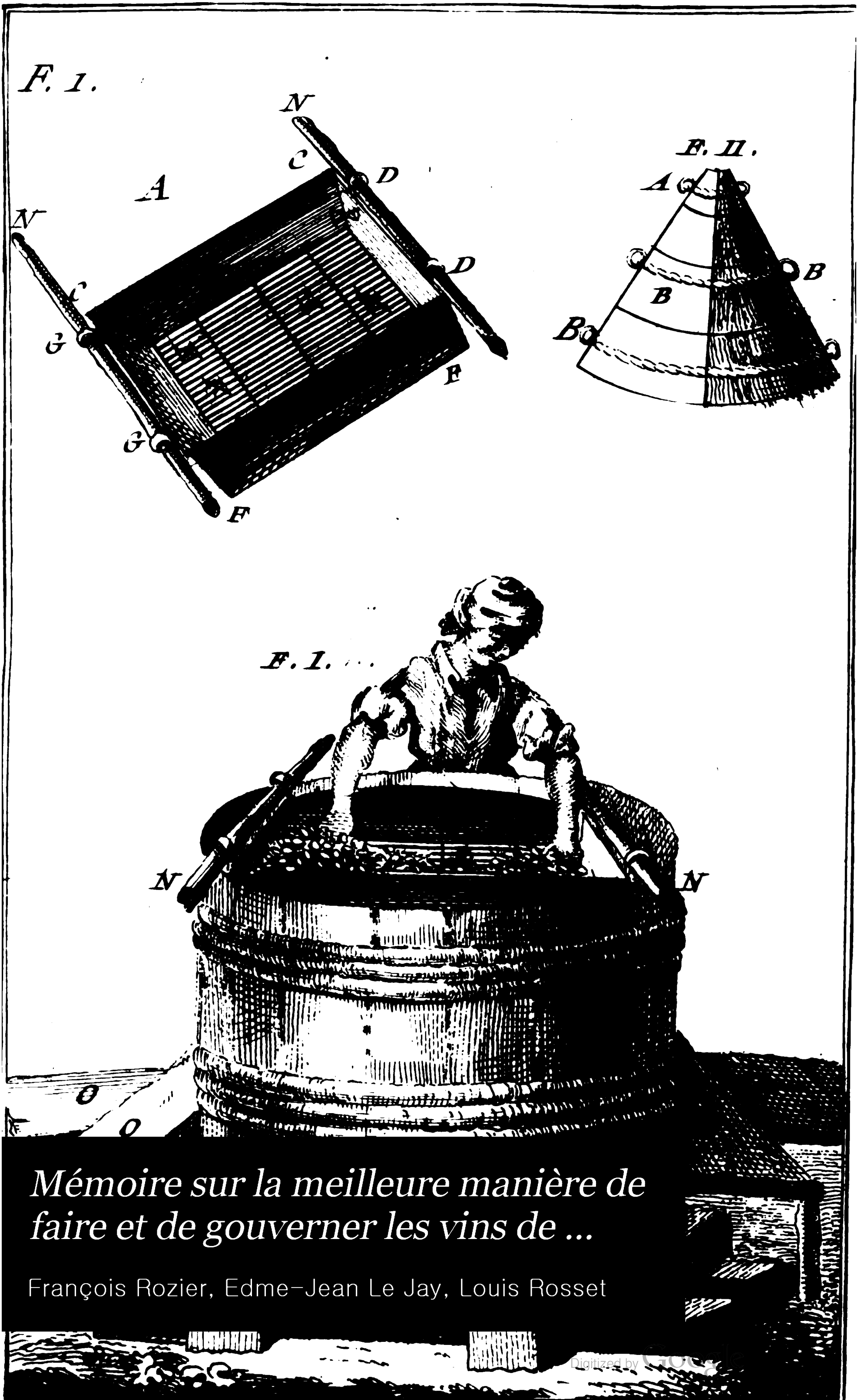
Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at http://books.google.com/



Mémoire sur la meilleure manière de faire et de gouverner les vins de ...

François Rozier, Edme-Jean Le Jay, Louis Rosset

Digitized by Google

RSITEITSBIBLIOTHEEK GENT
900000001373
Digitized by Google

H.N 851

548

Digitized by Google

A N. 841

Digitized by Google

H.N 851

548

Digitized by Google

A. N. 841

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

MÉMOIRE

SUR

LES VINS.

Digitized by Google

Digitized by Google

MÉMOIRE

SUR

La meilleure maniere de faire & de gouverner les VINS DE PROVENCE, soit pour l'usage, soit pour leur faire passer les mers.

OUVRAGE UTILE A TOUS LES PAYS DE VIGNOBLE.

Qui a remporté le prix, au jugement de l'Académie de Marseille, en l'année 1770.

Par M. l'ABBÉ ROZIER;

Chevalier de l'Eglise de Lyon, de l'Académie Royale des Sciences, Beaux-Arts & Belles-Lettres de Lyon, de Villefranche, de la Société Impériale de Physique & de Botanique de Florence, de la Société Economique de Berne, associé à celles de Lyon, de Limoges & d'Orléans, ancien Directeur de l'Ecole Royale de Médecine Vétérinaire.

O fortunatos nimium sua si bona norint. Virg.

A LAUSANNE,

Et se trouve

A LYON, chez L. ROSSET, Libraire, rue Merciere.

A PARIS, chez LE JAY, Libraire, rue Saint Jacques.

M. DCC. LXXII.

Digitized by Google

Digitized by Google

A MONSEIGNEUR
LE DUC
DE LAURILLIERE,
MINISTRE ET SÉCRÉTAIRE D'ÉTAT.

MONSEIGNEUR,

SULLY, par son attention singulière à faire fleurir l'Agriculture en France, lui prépara des richesses plus assurées que celles du Mexique & du Perou. COLBERT, passionné pour un autre systême, rendit, il est vrai, les deux mondes tributaires de nos

Digitized by Google

manufactures ; mais les encouragemens qu'il accorda, inviterent le Cultivateur à déserter les campagnes, pour être les artisans du luxe, & l'ame d'un commerce qui n'est que précaire. Tel est le point de vûe sous lequel vous avez, MONSEIGNEUR, *regardé le travail de ces deux grands hommes. L'Agriculture fixe depuis longtems votre attention & votre bienfaisance, sans cependant diminuer pour les autres parties du Ministére, de cette vigilance qui vous caractérise.*

C'est le propre de l'exemple de rendre l'admiration utile, & les ames honnêtes n'ont besoin que d'être encouragées pour opérer des prodiges. Vous leur en avez tracé la route, MONSEIGNEUR, *en faisant acquérir un état à des enfans infortunés à qui nos loix le refusent* (1). *C'est multiplier*

(1) Un certain nombre d'Enfans-Trouvez est vêtu, instruit & élevé aux fraix de M. de LA-VRILLIERE. Ces Enfans sont dans son Duché, employés aux travaux de la campagne.

Digitized by Google

nos richesses ; puisque nos campagnes ne demandent que des bras, & que toute profession honorée est sûre de fleurir. Le bienfait porte toujours avec lui sa récompense ; vous avez essuyé des larmes que la reconnoissance faisoit verser à des laboureurs courbés sous le poids des ans & du travail (1). *Ils vous virent, & dans l'excès de leur joie & de leur attendrissement, ils vous nommerent* leur Pere. *Ce mot seul fait leur éloge & le vôtre. Des faits si chers à l'humanité, vous ont mérité,* MONSEIGNEUR, *l'amitié du Monarque* (2) *& les hommages de tout bon François. C'est pour coopérer à*

---

(1) Il a établi dans ce même Duché, un Hôpital pour les Vieillards ; il pourvoit à tous leurs besoins, & a assisté plusieurs fois à leurs repas.

(2) Lorsque le Roi apprit qu'un fusil avoit éclaté dans les mains de M. de LAVRILLIERE, & qu'il étoit dangereusement blessé, il s'écria : *Est-ce que j'aurois le malheur de perdre un ami de quarante ans !*

Digitized by Google

ces vues patriotiques, que j'ai entrepris un ouvrage ſpécialement deſtiné à une Province qui ſe félicite chaque jour de vous avoir pour Miniſtre, & je ne l'aurois pas cru digne de vous être offert, s'il n'eût été couronné par ſon Académie.

Je ſuis avec reſpect,

DE MONSEIGNEUR,

Le très-humble & très-obéiſſant ſerviteur,
L'ABBÉ ROZIER.

Digitized by Google

QUELLE EST LA MEILLEURE MANIERE DE FAIRE ET DE GOUVERNER LES VINS DE PROVENCE, SOIT POUR L'USAGE, SOIT POUR LEUR FAIRE PASSER LES MERS ?

O fortunatos nimium sua si bona norint. Virg.

NOs Agronomes repétent depuis long-tems cette maxime ; elle peut avec beaucoup de vérité être appliquée à la Provence. La chaleur de son climat, l'exposition favorable de ses côteaux, l'excellente qualité de ses vins, leur débouché facile, tout en un mot concourt à l'envi, à prouver que les Provençaux seroient riches & heureux, s'ils savoient tirer le parti le plus avantageux de leurs productions. Leurs récoltes en vin sont presque toujours très-abondantes, & ils ne craignent pas, comme dans les Provinces septentrionales, que les gelées du Printems

Digitized by Google

détruisent en un jour leur espérance, que des pluyes froides & fréquentes dans la saison des fleurs de la vigne, délavent & entraînent la poussiere fécondante des étamines, que le raisin dans ce premier âge, soit dévoré par des vers qui souvent font périr plus de la moitié de la récolte ; enfin leurs raisins acquiérent ordinairement une maturité convenable. Le grand art est de conserver ce produit précieux, & de retarder le plus qu'il est possible son dépérissement. Pour y parvenir, remontons avec eux aux principes des choses, tachons de connoître le terrain le plus avantageux pour la qualité, choisissons les meilleurs plans, prenons un tems favorable pour récolter les raisins ; suivons pas à pas la marche de la nature quand ils seront mis à fermenter, examinons attentivement cette fermentation tumultueuse, & les changemens qu'elle éprouve pour parvenir à l'insensible. Si nous voulons réussir, ne contrarions pas la nature dans ses opérations, & suspendons notre jugement jusqu'à ce que l'expérience nous ait prêté son flambeau : en un mot que la théo-

Digitized by Google

rie soit le principe de la pratique, & que la pratique affermisse la théorie.

Cette maniere d'envisager les objets, n'est pas, j'en conviens, à la portée du Vigneron grossier, il suit aveuglément la méthode de ses peres, & travaille machinalement; aussi n'est-ce point pour lui qu'on écrit directement. Le Cultivateur ne s'instruit pas dans les livres; nos succès, nos bévues dans nos tentatives, voilà son livre, parce que ce sont des faits parlant aux yeux, & les seuls documens qui lui conviennent. *Columelle* dit avec raison, *infelix ager cujus Villicus magistrum non audit, sed docet.*

Il n'en est pas ainsi de l'homme qui fixe le génie de l'observation sur les productions de ses champs. Les loix de la végétation soumises à ses recherches, lui apprennent que toute vigne plantée dans un terrain trop gras, trop nourrissant, poussera vigoureusement, que la seve qui se communiquera du cep au raisin, ne sera pas assez élaborée, que le vin en sera plat & foible, & qu'il ne se conservera pas. La chymie lui apprendra à connoître les principes constituans des

Digitized by Google

corps, l'affinité qu'ils ont entr'eux, le point de perfection de leur mixtion, les moyens de prévenir leur dépérissement & leur décomposition; enfin le grand Art de faire le vin & de le conserver. C'est ainsi que le cercle de ses connoissances, formé par des chaînons qui se lient les uns aux autres, & qui se prêtent des secours mutuels & nécessaires, s'étend, s'aggrandit & composent cette science si avantageuse que nous nommons Agriculture. Heureux celui qui peut augmenter l'étendue de ce cercle, trop resserré pour le bien de l'humanité.

C'est dans cette vûe, MESSIEURS, que vous avez proprosé la question suivante si intéressante pour votre Province. Elle est le gage de l'intérêt patriotique qui vous invite sans cesse à contribuer à son bonheur. *Quelle est la meilleure manière de faire & de gouverner les vins de Provence, soit pour l'usage, soit pour leur faire passer les mers.* Je vais tacher de l'examiner & de la résoudre. Présentons auparavant quelques notions préliminaires.

Le vin est un nom générique que l'on

Digitized by Google

donne à toutes les liqueurs qui ont ſubi la fermentation ſpiritueuſe, & qui ſont maintenues dans cet état par l'éloignement des cauſes qui pourroient continuer ou renouveller le mouvement dans les parties mixtives qui conſtituent ces liqueurs.

Le vin tiré du raiſin eſt un compoſé d'eau, d'air, d'eſprit ardent & de tartre. Le produit mobile en eſt l'eſprit ardent; & l'eau, le produit fixe, le tartre & la lie, qui diſtillés, donnent de l'huile & de l'air, & pour dernier produit, l'alkali & la terre.

Toute liqueur renfermant un muqueux doux, & qui eſt placée dans les circonſtances convenables, éprouve trois degrés de fermentation, ſavoir, la *ſpiritueuſe*, *l'acéteuſe*, & la *putride*.

On appelle *fermentation ſpiritueuſe*, le premier accident ſenſible de ce grand genre d'altération que ſubiſſent tous les corps muqueux doux, fluides ou rendus tels, abandonnés à eux-mêmes, dont le principal produit eſt une liqueur ſinguliérement inflammable, & aiſément miſcible à l'eau dans toutes les proportions, & dont la nature &

Digitized by Google

les principes mixtifs ne sont pas encore bien connus.

La *fermentation acéteuse* est une continuation ou un renouvellement de la fermentation spiritueuse, qui en change & dénature les principes, & donne un liqueur acide. Elle différe de la fermentation spiritueuse du vin : 1°. En ce qu'elle ne dépose point de tartre. 2 .Elle recombine dans le vin le tartre qui s'y étoit formé auparavant, & qu'il avoit précipité dans la lie ou contre les douves des tonneaux. 3°. En ce qu'elle ne contient point d'esprit ardent. 4°. Ses vapeurs ne sont pas meurtriéres. Le vin qui a subi ce degré de fermentation, est nommé *vinaigre*.

La *fermentation putride* est celle qu'éprouvent les liqueurs qui ont passé par la fermentation spiritueuse & par la fermentation acéteuse. On ne reconnoit plus l'odeur, le goût, la couleur qu'elles avoient dans les premieres fermentations. Leur produit est tout différent, elles donnent un sel alkali volatil.

Il faut observer qu'il y a des mouts de si

mauvaiſe qualité, que ſouvent ils paſſent à la fermentation acéteuſe, ſans avoir preſque éprouvé la fermentation ſpiritueuſe; qu'il y a également des vins ſi peu riches en principes, qu'ils éprouvent la fermentation putride, ſans qu'on ſe ſoit apperçu qu'ils ayent ſubi la fermentation acéteuſe Je me contente d'indiquer ce qui caractériſe ces deux dernieres fermentations, parce qu'elles n'ont aucun rapport au ſujet que je traite, dans lequel il s'agit d'exciter une bonne fermentation ſpiritueuſe, & de la maintenir telle, autant qu'il eſt en notre pouvoir.

Digitized by Google

CHAPITRE PREMIER.

Du Terrain & de l'exposition convenables pour une Vigne. Abus en Provence sur cet objet.

Non omnis fert omnia tellus.
Densa magis cereri, rarissima quæque Lyæo congruit. Virg.

JE ne me propose pas de traiter de la Vigne en général, ce seroit m'éloigner du but proposé par L'ACADÉMIE. Si j'entre dans quelques détails sur ce sujet, c'est seulement pour attaquer des abus préjudiciables à la qualité du vin, & démontrer un abus, c'est presque toujours démontrer les moyens de le prévenir.

I. La Vigne est une des plantes dont la transpiration & la succion sont des plus abondantes. (Voyez les belles expériences de M. Halles dans sa Statique des végétaux, pag. 15, 193, 197, les essais chimiques de Vorb-hierne. Voyez encore la dissertation insérée après ce mémoire sur les parties

Digitized by Google

constitutives de la vigne.) Sa forte transpiration & sa succion véhémente indiquent le sol & l'exposition qui lui conviennent. Par cette raison, une terre composée de sable, de gravier, de cailloux, de roches pourries, est excellente pour sa culture. La terre sabloneuse produit un vin fin; la graveleuse & la caillouteuse, un vin délicat; la roche brisée, un vin fumeux, généreux, & de qualité supérieure. La terre franche, forte, froide, compacte, humide, qui s'affaisse à la moindre pluie, & que le soleil durcit, nuit essentiellement, à la qualité du vin.

II. L'exposition la plus avantageuse est celle d'un côteau tendant de l'Orient au Midi, & sur lequel le soleil darde ses rayons le plus long-tems possible. Les côteaux voisins de la mer & des rivières sont à préférer à tous les autres. La partie inférieure des côteaux est moins bonne que la supérieure, & toutes les deux ne valent pas la mitoyenne. Les choses d'ailleurs étant égales.

III. Tout arbre nuit à la vigne, autant par son ombrage que par ses racines. Que

Digitized by Google

celui qui plante ou cultive la Vigne, ait ſans ceſſe devant les yeux le précepte donné par Virgile, *apertos Bacchus amat colles*. En un mot on ne doit planter la Vigne que dans les terrains où ne peut croître le froment, & je dirai même le ſeigle relativement à la Provence, parce que la Vigne n'a beſoin que de chaleur, & qu'elle ſubſiſte & pouſſe très-bien dans les roches briſées. Cette maxime paroîtra outrée à celui qui ne recherche que la quantité, mais conforme aux loix de la végétation, & à l'expérience, pour l'amateur de la qualité. On ſent bien que je ne parle ici que des pays propres aux vignobles & ſitués dans une température convenable à la réuſſite de la Vigne. Ainſi d'après cette idée générale, il faut faire exception des pays ſitués trop au Nord.

IV. Ces préceptes généraux ne ſouffrent aucune exception. Ils ſont reconnus par ceux qui de bonne foi & ſans préjugé ont étudié cette partie. Si on ſuit les préceptes contraires, je ne réponds plus ni de la durée du vin, ni de ſa qualité.

Digitized by Google

V. Ceci observé, tâchons de démontrer la méthode abusive de planter les Vignes dans presque toute la Provence. Un voyageur y contemple une vigne, son œil peu accoutumé à ce genre de plantation, promene avec plaisir ses regards surpris sur les différentes productions du sol, tout y annonce l'ordre symmétrique d'un jardin. Ici un rang d'Oliviers forme une espèce d'espalier, le *vert pâle* de ses feuilles contraste agréablement avec celui du blé qui croît à ses pieds; la Vigne forme un peu plus loin un autre espalier, où elle est plantée en masse; quelques particuliers la marient artistement avec l'Amandier ou l'Ormeau, & les sarmens se mêlant avec leurs branches, forment une tête singuliere & touffue; d'autres laissent la Vigne sans soutien, & comme le sol est très-nourrissant, elle pousse des jets forts & vigoureux, qui s'entrelassent les uns dans les autres : en un mot, ces champs forment un ensemble charmant, qui recrée & flatte la vue; mais que d'abus décrits en peu de mots! il ne s'agit pas ici du coup d'œil, c'est la production qu'on doit envisager.

Digitized by Google

VI. De deux choſes l'une : ou le terrain eſt propre à produire du grain, ou il ne convient qu'à la Vigne. S'il convient au grain, il ne vaut ſtrictement rien pour la Vigne, & ainſi tour à tour. Que l'on conſulte tous les Auteurs qui ont écrit ſur le ſol convenable à la Vigne, que l'on conſulte ſur-tout la raiſon & l'expérience, & l'on ſera convaincu de cette importante vérité. Je dirai même à ceux qui ne recherchent que la quantité, qu'ils ſe trompent ſur leurs véritables intérêts, en ſacrifiant leurs bons terrains pour des Vignes, depuis que les grains ont pris une valeur réelle. Le débit du bled eſt aſſuré, celui du vin ne l'eſt pas, celui du vin provenant d'une ſemblable terre, eſt bien plus incertain, ſans compter tous les accidens qu'il peut éprouver, comme l'acidité, l'évent, la pouſſe ; alors la perte eſt totale : d'ailleurs le vin éprouve chaque année un déchet conſidérable, au moins de cinq par cent, ſans compter l'entretient des futailles ; on riſque, & on perd bien moins à conſerver du bled qu'à conſerver ſur-tout du vin de qualité inférieure.

Digitized by Google

VII. Le vin qu'on retirera du raisin d'un cep lié sur un arbre, n'égalera jamais en bonté quelconque, celui d'une Vigne basse. On pourroit avec raison appeller ces especes de Vigne, *Vignes de haute futaye*. Le raisin n'y meurit pas aussi bien que s'il étoit près de terre, & à une distance proportionnée pour recevoir la réverbération du soleil, qui est au moins aussi chaude que le soleil même. Le plan incliné des côteaux le réfléchit mieux que toute autre exposition. D'ailleurs ce raisin est trop couvert par les feuilles de l'arbre, & par les siennes propres, pour recevoir les rayons du soleil.

VIII. Deux raisons peuvent avoir donné lieu à ce genre de culture. 1°. Les Provençaux ont reconnu que la Vigne plantée dans un bon terrain, pompe trop de séve par ses racines, ce qui rend le vin médiocre en qualité ; pour cela, ils ont pensé qu'il falloit occuper cette séve à pousser des bois vigoureux, afin de l'atténuer & de l'élaborer davantage. Cet expédient auroit été avantageux, si la Vigne

Digitized by Google

ne pompoit pas pendant la nuit, l'humidité & les sucs répandus dans l'athmosphère, & si ces sucs ne descendoient pas alors vers les racines avec le surplus de ceux qui s'étoient élevés pendant la journée, & qui n'étoient pas dissipés par la transpiration. Ce *pompement*, si je puis m'exprimer ainsi, est toujours en raison de la plus ou moins grande surface que présentent les feuilles. Ainsi plus une Vigne aura d'étendue, plus elle aura de surface; plus elle aura de surface, plus elle pompera de sucs pendant la nuit, & plus elle augmentera l'abondance de la séve; de-là, la trop grande aquosité du vin, son peu de qualité & son peu de durée. Ce premier motif porte donc sur un principe faux; la conséquence l'est donc naturellement. 2°. L'autre raison qui, peut-être, a occasionné cette culture, est l'exemple donné par la majeure partie de l'Italie & suivi principalement aux environs de Naples. Il est important d'observer que la chaleur y est plus vive, plus forte & plus soutenue qu'en Provence; que la majeure partie des vins d'Italie sont communs, que

Digitized by Google

ceux sur-tout des environs de Florence par exemple ne peuvent être conservés, que les plans de raisin qu'on y cultive, exigent peut-être cette méthode. Tout cela ne conclud rien pour la Provence. Je sens bien qu'on ne doit pas arracher une Vigne, parce qu'elle ne donne pas un vin précieux ; mais comme j'écris pour faire connoître les moyens de perfectionner le vin, soit pour l'usage, soit pour lui faire passer les mers, je dois parler de tout ce qui est un obstacle à sa perfection. Passe encore si on palissadoit les Vignes à une hauteur moyenne, comme en Bourgogne & en Bugey : il en résulteroit 1°. Qu'elles auroient moins de surface, 2°. Que les sarmens seroient recourbés, ce qui empêcheroit que le canal de la séve ne fût en ligne droite. Tant que ce canal sera en ligne droite, la séve montera en grande abondance & mal digérée. On a senti cette raison, cette nécessité dans le Territoire de Côte-Rotie (peut-être y est-on parvenu machinalement) mais le sarment y est plié plus qu'en un demi-cercle, opération qui modére la véhémence de la séve.

Digitized by Google

IX. Quand le cep eſt rampant, trop ſarmenteux, le raiſin n'a pas aſſez d'air, n'eſt pas aſſez frappé des rayons du ſoleil, il eſt trop à l'ombre & maintenu dans une humidité continuelle, auſſi la moindre pluye le fait pourrir pour peu qu'il approche de ſa maturité. Il faut que la ſaiſon ſoit bien favorable pour qu'il acquiére de la qualité. Je ne donnerai pas les raiſons ſur leſquelles ſont fondés les principes généraux que je viens d'établir, on les ſentira aſſez, ſi l'on réfléchit. Elles excéderoient les bornes d'un Mémoire.

CHAPITRE

Digitized by Google

CHAPITRE II.

Du choix des Raisins.

Sed neque quàm multæ species, nec nomina quæ sint,
Est numerus : neque enim numero comprendere refert,
Quem qui scire velit, libyæ velit æquoris idem
Discère, quàm multæ Zephyro turbentur arenæ. Virg.

I. IL n'est aucune Province en France, dans laquelle on puisse compter un aussi grand nombre d'espèces de Raisin, qu'en Provence. Nous venons de voir qu'il y avoit abus dans le choix du terrain; le même abus est encore plus criant dans celui des raisins; & ce que je dis de la Provence peut s'appliquer indistinctement quoique moins généralement à tous les pays de vignoble du Royaume. Les bons cantons de Champagne & de Bourgogne, sont les seuls à excepter. Ce mélange monstrueux ne laisse aucun goût décidé au vin, cette mixtion mal entendue lui ôtant toutes les qualités ne lui en donne aucune; elle est même décidément mauvaise. Le *Pascau*, par exemple,

eſt mûr, paſſé & ſouvent pourri ; avant que le *Rondeia* ait acquis une véritable maturité : cependant toutes les eſpèces de Raiſin ſont indiſtinctement mêlées dans la cuve ; quel vin peut-on en attendre ? Ne ſeroit-il pas plus avantageux que les Vignes ne continſent que les plans des raiſins reconnus les meilleurs, même en ſacrifiant la quantité à la qualité ? Cette prétendue perte ſe retrouvera facilement par l'augmentation de la vente de ces derniers, & ſurtout par le produit ſupérieur de ceux deſtinés à être convertis en eau-de-vie. Le nombre de plans qu'il convient de choiſir, ne doit pas exceder cinq ou ſix tout au plus. Sur ces ſix, deux doivent dominer & faire la moitié, & ce ſeroit encore mieux, ſi on ne conſervoit que deux eſpèces de Raiſin blanc, reconnues les meilleures.

La meilleure eſpèce de Raiſin ſans contredit devroit être ſeule & unique, pour la plus grande perfection du vin, mais comme chaque année le cep ne ſe charge pas d'une égale quantité de Raiſin, il eſt plus prudent de conſerver deux ou trois eſ-

Digitized by Google

pèces généralement reconnues pour bonnes, afin que l'une supplée au manquement de l'autre dans le cas d'accident. Il y a des Provinces en France dans lesquelles on ne cultive que les plans de Raisins noirs, la Champagne, par exemple, & dans ces Provinces on croit fermement que le Raisin blanc ne donne pas un vin aussi délicat que le Raisin rouge. Cette opinion est vraie pour cette Province, au moins pour la qualité des espèces qu'on y cultive, mais les plans de Raisins qu'on cultive en Champagne, ne sont pas les mêmes que ceux cultivés à Côte-rotie, & dans ce pays on attribue la force du vin au mélange du Raisin blanc au Raisin rouge. On a raison dans l'un & l'autre endroit, il ne s'agit que de s'entendre. Tant qu'on donnera sur le choix des Raisins, des généralités pour des Régles invariables pour tous les pays, pour toutes les expositions, on nuira essentiellement à l'avancement & à la perfection de nos connoissances.

II. Ces principes établis, jettons un coup d'oeil rapide sur les différentes qualités, espèces & variétés de Raisins, cultivées en

Digitized by Google

Provence. Je conſerve les noms triviaux qui leur ſont aſſignés aux environs d'Aix, n'en connoiſſant point d'autres, & ne pouvant les caractériſer par des phraſes botaniques, n'étant pas ſur les lieux : je parlerai généralement de leur qualité, parce qu'elle varie plus ou moins ſuivant les cantons, l'expoſition, la nature du terrain, &c. &c. Les Vignes des environs d'Aix ſerviront de pièce de comparaiſon.

III. L'*Aragnan muſcat* a le grain plus petit que l'*Aragnan blanc*, ſa pellicule eſt tranſparente à peu-près comme celle du *Claretto*, la grappe eſt plus longue, les grains plus ſerrés. L'*Aragnan blanc*, ainſi que l'*Aragnan muſcat*, ſont très-bons. Le *Claretto* a le grain ferme, pointu par le bout, & donne un joli vin. L'*Uni roux* a la peau molle, beaucoup de ſuc, doux dans ſa maturité, donne beaucoup de vin & aſſez bons. Le *Muſcat blanc* & celui d'Eſpagne ſont bons s'ils acquièrent une maturité parfaite, ce qui n'arrive pas toujours. Voilà à peu près les ſeuls Raiſins blancs de quelque mérite & qualité : mais de quelle utilité ſont

Digitized by Google

les autres tels que le *Pascau* qui est trop hatif ; l'*Aubier* dont la peau est molasse & le suc plat ; le *Verdeau* qui n'a point de qualité ; le *Rondeia* qui meurit difficilement, dont la peau est dure, le goût insipide, le vin mauvais ; le *Panso* qui n'est bon qu'à manger ; le *Junin* ou *Raisin de la Magdeleine* dont tout le mérite est de meurir en Juillet, sa variété noire n'est pas meilleure ; l'*Olivetto* seulement agréable dans un dessert ; le *Raisinet* ou *Raisin des Damoiselles* aussi mauvais à manger, qu'à faire du vin ; le *long & gros Guillaumée*, Raisin de pure curiosité, dont la peau est épaisse, le suc insipide & toujours un peu vert ; le *Barbaroux*, ou *Grec*, ou *Maroquin* qui fait un vin grossier, &c. &c. Il n'y a sur ces 18 espèces de Raisin blanc, que les trois premieres qui conviennent, absolument parlant, à toute la Provence.

IV. Les Raisins noirs, moins nombreux, méritent encore une forte exception malgré leur petit nombre. Le *Morvégué* connu dans les différens cantons de Provence sous les noms de *Teoulier*, de *Manous-*

Digitized by Google

quèn, de *Brunfourcat*, de *Pineau* en Bourgogne, d'*Auverna* à Orléans, de *Morillon* aux environs de Paris, de *Bourguignon* en *Beaujollois*, eſt le meilleur raiſin noir qui y ſoit cultivé. Le *Catalan* lui eſt inférieur. Le *Bruno* tient du *Morvégué* & du *Catalan*, & eſt une eſpèce à ne pas négliger, ainſi que l'*Oliveuo* dont le ſuc eſt doux, mielleux, & le grain plus gros, plus ſucculent que celui de l'*Olivetto blanc*. L'*Uni noir* a encore quelque mérite. Quant au *Spagnen* ou *gros noir d'Eſpagne*, il ſeroit très-bon, s'il meuriſſoit bien en Provence ; mais la chaleur de ce pays n'égale pas celle de l'Eſpagne. Le *Cruſſen* qui eſt croquant & qui approche du *Spagnen*, eſt trop aqueux. Ainſi tout compte fait, il reſte cinq bonnes eſpèces de Raiſins noirs. Ne ſeroit-il pas plus naturel de renvoyer en Eſpagne, en Grèce, à Maroc &c. les plans de raiſin qui en ont été apportés ? Ne ſeroit-il pas plus naturel encore de tranſporter de Bourgogne, de Côte-rotie, &c. les Raiſins qui ont de la réputation ? Et voici ſur quoi eſt fondé ce principe.

Digitized by Google

Ces bonnes eſpèces ne donnent des vins ſupérieurs dans ces pays-là, que lorſque l'Été & l'Automne ont été chauds, & qu'elles ont acquis une maturité complette. Ces raiſins meuriroient donc parfaitement en Provence, puiſqu'il y fait conſtamment plus chaud, & le vin en ſéroit excellent. Cette preuve portera avec elle tous les caractères de la démonſtration & de l'évidence, ſi l'on conſidére que le *Morvégué eſt* de tous les raiſins cultivés en Provence celui qui y donne le meilleur vin; & que ce raiſin eſt également un des plus renommés dans les Provinces les plus ſeptentrionales. Il eſt donc très-eſſentiel de tranſporter les plans de Vigne, du nord au midi, & non du midi au nord, ſuivant la préjudiciable coutume de Provence. Je vais encore en rapporter un exemple bien convainquant. *Jean-Michel Schoſulan* dit dans ſa diſſertation inaugurale de Médecine, qui a pour objet les différens vins de l'Europe, conſidérés comme aliment, *In Hiſpaniâ maximè laudatur vinum alicante; vinum Tinto. Habetur præterea VINUM*

PETRI SIMONIS, quod crescit maximè ad urbem Qualdalcazar, nomen habet à plantatore, qui ex Germaniâ ante 200 *annos vites deduxit & transplantavit; ut hinc virtus poli, soli & succi hujus in progeneranda diversitate vinorum Elucescat, &c.* Cette citation est trop claire pour exiger des commentaires.

Quel est l'œnologiste excepté le Provençal qui aura reconnu dans l'énumération de ces Raisins, ceux qu'il cultive dans sa Province? L'abus des différentes dénominations fait que d'un village à un autre, les cultivateurs ne s'entendent plus, & après cela comment les Auteurs qui traitent de la Vigne, prétendent-ils qu'on les entendra. Les meilleurs ouvrages en ce genre deviendront inutiles, tant que nous n'aurons pas une nommenclature raprochée pour tous les Raisins cultivés dans le Royaume. J'avois commencé cette pénible entreprise lorsque je demeurois en Province, je comptois pouvoir la terminer pendant mon séjour à Paris, & pour cela, faire venir de tous les pays Vignobles, des plans

Digitized by Google

de chaque espèce, & prier qu'on m'envoyât avec soin les noms de chaque espèce. Mon plan étoit de placer tous ces ceps dans une même enceinte, de comparer leurs formes, dessiner leurs bois, leurs feuilles, & leurs fleurs, leurs fruits, leurs grappes, enfin tout ce qui pourroit assigner un caractère Botanique. Alors chaque espèce après avoir été confrontée avec toutes les autres, auroit été désignée & caractérisée par *une phrase* Latine, on lui auroit donné le nom le plus généralement connu, auquel on auroit joint tous les noms triviaux adoptés, dans les différens cantons. Par ce moyen unique, les Vignerons se seroient entendus d'un bout du Royaume à l'autre & alors, les ouvrages sur la Vigne, seroient devenus fructueux. Je m'étois imaginé trouver des ressources auprès de quelques Seigneurs & certainement cette entreprise méritoit d'être encouragée. Mes espérances ont été trompées, j'attendrai que des circonstances plus heureuses, me fournissent les moyens de réaliser un projet que je n'abandonne pas : mais revenons à l'examen

Digitized by Google

de la qualité des sucs que l'on tire des différentes espèces de Raisins.

V. Tous les Chimistes modernes reconnoissent que le corps muqueux est la seule substance fermentescible, comme elle est la seule qui soit nourrissante. Elle existe dans les végétaux. On la connoit sous le nom de gomme & de mucilage. Plus le corps muqueux est doux, chacun suivant son principe, plus le vin que l'on en obtient est parfait & plus il se conserve. Tel est le vin d'Espagne, &c. Il faut donc rendre doux les vins qui ne le sont pas. Le muqueux des raisins des bons cantons de Provence, est en général assez doux, & plus doux que celui des raisins des Provinces plus septentrionales. Ce principe ne peut être appliqué qu'aux vins petits & foibles, ou pour les premiers dans les années froides & très-pluvieuses, & il faut n'employer autant qu'on le peut, que les raisins dans lesquels on reconnoit la meilleure qualité de muqueux doux, parce que chaque espèce de raisin contient un muqueux différent. Cependant malgré cette grande va-

Digitized by Google

riété de muqueux dans les raiſins, on peut les claſſer ſous quatre ordres généraux, en les diſtinguant en *muqueux fades* ou *preſque inſipides*, en *acides* ou *aigres*, en *auſtères* ou *âpres*, *en doux* ou *ſucrés*. Je conviens que ces quatre diviſions générales n'indiquent pas toutes les nuances d'un genre à l'autre, la choſe auroit été impoſſible ou du moins trés-longue & faſtidieuſe pour le Lecteur ; mais elles ſuffiſent pour ſe faire entendre, & pour en faire l'application, c'eſt tout ce que je me propoſe. Voyons leurs différens produits.

VI. Tout *muqueux fade* aſſez ſemblable à celui des gommes, tel, par exemple, celui du *Junin* & du *Paſcau*, placé dans la poſition la plus avantageuſe à la fermentation, expoſé à un air libre & à un degré de chaleur convenable, devient légérement acide & bientôt après pourrit. Un vin où pareil muqueux domine eſt très-ſujet à pourrir.

VII. Le *muqueux acide*, tel que celui de l'*Uni blanc* & ordinairement du *Spagnen* &c. mis dans les mêmes circonſtances, ſe ſoutient quelque tems dans cette acidité ;

& passe plus lentement à la putridité, que le muqueux fade ; parce qu'on ne connoit aucune substance végétale acide, qui ne contienne plus ou moins, en même tems, de muqueux doux, qui est le réservoir d'où la nature tire les esprits ardens. Ce n'est que par la maturité, que l'acide peut être enveloppé dans le mucilage.

VIII. Le *muqueux âpre* produit un vin lorsqu'il a subi la fermentation, parce qu'il contient beaucoup de corps de muqueux doux ; mais c'est un vin dur, austère, astringent, qui garde en un mot toutes les qualités du corps qui l'a produit. Les genres d'altération auxquels ce vin est sujet, sont la *pousse & l'acidité*.

IX. Le corps *muqueux doux* est le seul qui soit vraiment susceptible de la fermentation spiritueuse. Lorsque ce muqueux surabonde dans une liqueur, ou qu'il occupe les parties du liquide, il n'y a point de fermentation, parce que c'est la liquidité qui lui donne le premier mouvement. Dans ce cas on est obligé d'ajouter de l'eau pour étendre le corps doux dans la liqueur.

Digitized by Google

Il faut quelque fois employer ce moyen pour les vins appellés *vins de liqueur*, dont le mucilage est trop épais, ou quand on les a fait cuire trop rigoureusement. Cet exemple n'est pas rare en Italie. Ce sont les seuls cas où il soit prudent d'ajouter de l'eau au vin. Je suis bien éloigné de penser comme M. *Maupin* dans son Traité qui a pour Titre, *l'Art de multiplier le vin par l'eau, sans nuire à sa qualité, & même en l'augmentant.* Je conviendrai seulement que ce vin ne peut nuire à la santé, mais je dirai que cette eau ajoutée à un moût en fermentation, & sur-tout à un moût des environs de Paris, sur lequel M. *Maupin* a fait ses expériences, nuit à la qualité, à la bonté & à la durée du vin. Les années pluvieuses ont depuis long-tems décidé cette question. Quoique je ne sois pas en ceci du sentiment de cet Auteur, je rends avec plaisir un sincère hommage à son érudition & aux autres prèceptes instructifs qu'il a donnés.

X. C'est d'après la connoissance de ces quatre classes de muqueux, comparées avec

Digitized by Google

la connoiſſance des différentes eſpèces de raiſin cultivées en Provence, que le Cultivateur peut juger de la qualité qu'aura ſon vin, du tems qu'il ſe conſervera, & du choix qu'il doit faire des raiſins. Je n'ai qu'un ſouhait à faire en terminant ce Chapitre, ſon exécution inſtruiroit plus que les meilleurs Mémoires. Puiſſe un Provençal ami de ſa Patrie & de la vérité, bon obſervateur, riche, inſtruit dans l'art de faire le vin, s'attacher & ſuivre exactement l'expérience ſuivante. Qu'il ait des Tonneaux de ſix *aſnées* (*) au moins chacun & en aſſez grand nombre pour en pouvoir deſtiner deux à chacune des eſpèces de raiſins connus dans le pays. Il aura ainſi deux petites cuves compoſées d'une eſpèce de raiſin ſévérement ſéparée de toute autre eſpèce. Il gouvernera l'une de ces cuves ſuivant la méthode vulgaire, & il ſuivra pour l'autre au contraire la méthode que

(*) *L'Aſnée* eſt compoſée de 90 *pots*, meſure de Paris. Le *pot* ou *pinte* contient deux livres de liqueur.

Digitized by Google

j'indiquerai ci-après. Le résultat de chacune des opérations, étant comparé, on connoitra parfaitement l'espece de muqueux fournie par chacune des espèces de raisin soumises à l'expérience; & connoissant le degré de muqueux, on sauroit dans quelle proportion son moût devroit être mêlé avec celui des autres Raisins. Une Théorie éclairée succéderoit alors à une routine aveugle, & si quelques circonstances particulieres pouvoient encore déterminer à s'écarter des voyes de perfection, il seroit aisé de remonter à la source de l'erreur, tranchons le mot, au plutôt de l'abus des dons de la Nature.

Non eadem arboribus pendet vendemia nostris. Virg.

CHAPITRE III.

Du tems le plus convenable pour vendanger.

Totas æstu terit area fruges. Virg.

I. LE tems le plus convenable pour vendanger, est fixé par l'inspection de la grappe; principe inconteftable. Si elle est encore verte, differez de quelques jours, & donnez le tems à la chaleur de lui faire acquérir une couleur brune, ou même de la sécher, pour ainsi dire. (1) Les années 1753, 1762, ont prouvé cette vérité, la raison

(a) On laisse fanner le raisin sur le cep pour faire le vin muscat de Rivesaltes. On suit la même méthode dans les Isles de Candie, de Chypre, en Espagne, &c. Il est des endroits où l'on ôte la majeure partie des feuilles du cep quand le raisin approche de sa parfaite maturité. Ces feuilles, comme j'ai dit Ch. I. N°. VIII. pompent pendant la nuit par les petites bouches de leur surface inférieure, les sucs & l'humidité répandus dans l'atmosphère, & font pendant le jour la fonction d'organes excrétoires; ainsi en supprimant ces feuilles, la même

Digitized by Google

raison la démontre même sans l'expérience. Tant que la grappe est verte, c'est un signe qu'une séve encore trop abondante & pas assez élaborée se porte du cep au raisin. Il est alors trop aqueux, pas assez sucré, & il ne se change en véritable muqueux doux, que quand les filieres par où passe la séve, ont été plus astreintes, plus resserrées, & n'en laissent monter qu'une quantité plus petite & plus atténuée (*b*). Il arrive de là que

même quantité de séve ne se communique plus aux raisins. Il arrive de là qu'ils laissent évaporer l'eau surabondante de la végétation, & acquiérent plus de muqueux doux. Les vins de Provence n'auront jamais la qualité des vins de Champagne & de Bourgogne, ni celle des vins appellés *vins de riviere*, excepté ceux de Riés qui en approchent un peu. On doit donc les faire approcher le plus qu'il sera possible de la qualité des meilleurs vins d'Italie; ils n'en auront jamais la douceur, à moins qu'on ne les fasse cuire. Plus amis de l'estomac, ils seront plus chauds, plus spiritueux, & formeront une classe mitoyenne & excellente entre les vins des Provinces plus septentrionales de France, & ceux d'Italie.

(*b*) Les vins d'*Arbois*, de *Chateau-Chalons* en Franche-Comté, sont de tous les vins de France ceux qui approchent le plus en qualité, ceux d'Italie, c'est-à-dire, les bons vins liquoreux. On n'y vendange qu'à Noël, ou du moins après que les gelées ont fait tomber les feuilles.

Digitized by Google

la séve se portant moins abondamment, la chaleur dissipe la partie surabondante de l'eau de végétation dans les raisins, prépare plus de muqueux doux par le rapprochement, & par conséquent plus de qualité pour le vin. Je sais qu'il est des Automnes pluvieuses ou froides, pendant lesquelles le raisin pourrit plutôt que de mûrir, & la grappe reste verte & tres-verte. Il convient alors de choisir le point le plus complet de maturité relativement à la saison : ce qui ne change en rien le principe que je viens d'établir.

II. Ne seroit-il pas possible de trouver un expédient capable d'empêcher la pourriture ? Je n'ose l'affirmer, mes expériences n'étant pas encore assez bien établies : cependant je pourrai sans témérité établir pour principe, que les pluyes fréquentes d'automne, que l'athmosphere abondamment chargé de vapeurs, que la terre impregnée d'eau, communiquent aux raisins une séve trop fluide & surabondante, que la chaleur ne formant pas assez de muqueux doux dans les grains, ou le délavant trop, ou même

Digitized by Google

le noyant, le disposent promptement à la pourriture. Ceci est prouvé, 1°. La vigne transpire beaucoup moins quand il pleut, & presque point si la pluye est froide; sa forte transpiration ne recommence souvent qu'apres douze heures de beau soleil & quelquefois apres deux jours. 2°. L'eau qui auroit été transpirée, & qui devient à charge, a reflué dans le raisin, ainsi que la vapeur humide que les feuilles absorbent pendant la nuit: tout cela concourt à augmenter son aquosité, & à la rendre superflue & nuisible. 3°. Plus les particules constituantes des corps doux sont rapprochées, moins elles sont susceptibles de fermentation, & par conséquent de pourriture. 4°. Le raisin ne pourrit dans ces circonstances, que quand il commence à meurir, & sur-tout quand il approche de sa maturité, c'est-à-dire, quand son acidité est plus enveloppée dans le muqueux doux (le raisin ne pourrit jamais étant vert). Je crois pouvoir dire après ces raisonnemens, que le même expédient dont j'ai parlé dans la premiere note, feroit employé très-utilement

Digitized by Google

dans ce cas. En effet en supprimant un nombre proportionné de feuilles, la séve montera moins impétueusement. La vérité de ce principe est si reconnue par tous les Physiciens, que je ne prendrai pas la peine de la démontrer : ainsi quand la séve sera moins abondante, le muqueux doux se préparera, se développera lentement, il sera mieux formé, moins délavé, moins noyé, & il se conservera mieux. Je conviens que si la pluye continue, le vin aura peu de qualité, mais la pourriture du raisin ne l'altérera pas ; & le raisin pourri, même après avoir été desséché par le soleil, nuit à la qualité & à la quantité. Je ne donne cette expédient que comme conjectural, mais ayant tous les degrés de probabilité.

Mes expériences commencées à ce sujet, confirment de plus en plus mon opinion, je les regarderai comme décisives quand elles auront été répétées plusieurs fois avec succès. On auroit tort de penser qu'il faut effeuiller entierement le cep ; parce qu'alors le raisin sécheroit avant de parvenir à son point de maturité & pourriroit, si la

Digitized by Google

chaleur étoit considérablement diminuée par des pluyes continuelles, parce que le muqueux doux, déjà noyé dans une trop grande quantité de vehicule aqueux ne pourroit plus se rapprocher ni même être augmenté par une plus parfaite maturité. Il faut donc avoir beaucoup de prudence en effeuillant, commencer par peu, aller toujours en augmentant & arrêter l'opération dès que l'on s'appercevra que la pellicule du Raisin commence à se rider & le grain à se ramollir. C'est un indice certain. Heureux le Vigneron qui, dans ces circonstances critiques opérera par art sur sa récolte l'effet qu'il avoit droit d'attendre de la chaleur.

III. Le jour fixé pour la vendange, ne doit pas être indifférent (*c*); j'ai vu en

(*c*) Les Provençaux doivent s'estimer heureux de ce qu'ils ne sont point assujettis au Ban des vendanges. Cette entrave ajoutée à leur mauvaise manière de faire le vin, y mettroit le comble. Nos Agronomes répétent depuis long-tems, que l'essence du Commerce & de l'Agriculture est la liberté. Le tems, sans doute, n'est pas encore venu de sentir toute la nécessité & l'importance de cet axiome. Puisse cependant le génie tutèlaire de la Provence, la préserver de Réglemens, d'Or-

Digitized by Google

1769, du raiſin cueilli le 7, 8, 9 Octobre, reſter dans la cuve juſques au 19, ſans que la moindre fermentation ſe fut manifeſtée (le même phénomène arriva également en 1740) parce que pendant les jours indiqués, le Thermomêtre, diviſion de Réaumur, avoit été le matin à un dégré & demi au deſſous de. O, & qu'il s'étoit maintenu pendant la journée ſeulement à deux degrés au-deſſus de O. Les vignes voiſines vendangées le 16, n'ont reſté à completter leur fermentation dans la cuve que juſqu'au 21 ou 22, tandis que celles qui ont été vendangées le 7, 8, 9, ont demeuré avant de parvenir au point d'être tirées, juſques au 23 & au 25 du même mois. Un Seigneur du voiſinage de l'endroit d'où j'écrivois alors, m'a aſſuré que ſon vin n'étoit pas encore fait au 30 Octobre. L'on verra, Ch V. n°. IX., qu'il faut au moins 10 degrés de chaleur pour que la fermentation ſoit ſenſible.

---

donnances & de fauſſes critiques de Légiſlation! A quelle extrêmité ne ſeroit-elle pas réduite, ſi elle étoit ſoumiſe au Ban de vendange, puiſqu'elle a des raiſins qui meuriſſent un mois avant les autres?

Digitized by Google

IV. L'Automne de 1769 sera époque, & elle a donné lieu à l'observateur, de s'assurer de plusieurs faits importans. Les raisins encore verts, c'est-à-dire, ceux dont l'acidité n'étoit pas suffisamment enveloppée dans le muqueux doux, & qui ont été surpris par les gelées du 7, 8, 9 Octobre, ont donné un vin acide. Les raisins n'ont rien gagné à rester sur le cep jusqu'au 15 ou au 20 de ce même mois, parce que le pedunculé, pécou, ou grappe, étoit entiérement desséché ou pourri, & que la séve n'avoit plus de communication, enfin parce que le muqueux doux, n'étoit pas assez formé, & qu'il a resté acide. La fermentation tumultueuse a été très-lente & très-foible, ces vins se sont décolorés en grande partie dans le tonneau, & sont presque parvenus à la nuance du vin gris. La partie résineuse colorante n'étoit pas assez créée, & la fermentation tumultueuse étant trop foible, n'a dissout qu'imparfaitement la petite quantité de résine déjà formée. Cet accident n'est point arrivé aux raisins qui lors de la gelée approchoient le plus du point

Digitized by Google

de leur maturité, ni à ceux que leur exposition a garanti en partie du fatal effet de ce météore ; il leur a même procuré une qualité supérieure à celle qu'ils auroient eut 1°. La grappe étoit moins herbacée, & par conséquent moins vivement attaquée, mais cependant assez pour que la séve ne se communiquât plus aussi abondamment du cep au raisin, & qu'elle fut mieux travaillée à cause du rétrécissement des filiéres par où elle passe. 2°. La gelée a diminué dans le grain du raisin l'eau surabondante de la végétation, sans endommager le muqueux doux, & l'on doit même dire qu'il a été mieux concentré. 3°. Les vins ont été mieux colorés. La résine n'étant pas noyée dans une si grande quantité d'eau, l'esprit ardent a eu sur elle une action plus immédiate. Les Propriétaires des vins de cette classe, qui ont attendu 8, 10, 12 jours à vendanger après cette époque ; ont été agréablement surpris de trouver une qualité supérieure à leur vin, sans en rechercher la cause. Cet exemple prouve combien il est important de choisir un tems favorable pour vendanger.

Digitized by Google

V. On doit choiſir pour vendanger, un jour où le Ciel ſoit ſans nuages, le ſoleil ardent, la chaleur vive & forte, afin de donner le tems au ſoleil de diſſiper la roſée & le brouillard. Le froid que tous deux impriment à la vendange, retarde les premiers mouvemens de la fermentation, & ce retard nuit à la qualité du vin. On ſuit exactement cette méthode pour les vins rouges dans tous les cantons de Bourgogne, du Maconois, du Beaujollois, de Côte-rotie, &c. La méthode oppoſée eſt ſuivie en Champagne ſeulement pour les vins blancs, afin de les obtenir parfaitement clairs & tranſparens. On vendange avant le ſoleil levé, ou du moins avant qu'il ait diſſipé la roſée & le brouillard. Je regarde cette roſée comme une des cauſes qui rendent ces vins ſi mouſſeux, parce qu'elle contient un nombre de fois très-conſidérable, ſon volume d'air. Le Champenois ne met pas fermenter ce vin blanc dans des cuves, comme cela ſe pratique à *Poilly*, à *la Charité ſur Loire*, &c., il perdroit une partie de ſon air ſurabondant dans

Digitized by Google

cette fermentation, & peut-être une partie de son parfum. Les tonneaux sont bouchés avec des feuilles au moment qu'ils sont pleins ; quelques-uns les remplissent seulement aux trois quarts, & les bouchent exactement. Il ne s'échappe donc sur-tout de ces derniers, qu'une légére partie de l'air surabondant, & l'autre reste combinée dans la liqueur : d'ailleurs on met ce vin en bouteille, en Mars ou en Août, tems auquel la fermentation insensible se renouvelle (le vin mis en bouteille en Mars, est plus mousseux que celui qui y est mis au mois d'Août, & si on attend le mois d'Octobre ou de Décembre suivant, il ne mousse plus). Il arrive de là, que la fermentation insensible se continue vivement dans les bouteilles (il en éclate beaucoup); que par la fermentation l'air se dilate ; qu'au moment qu'on débouche une bouteille, l'air qui étoit comprimé, & qui trouve une espace pour se débander, sort avec force en chassant au loin le bouchon & avec éclat, soûleve la liqueur, s'élance du fond de la bouteille en un million de globules qui en écla-

Digitized by Google

tant dispersent de toute part la liqueur qui les contenoit. L'air combiné dans les eaux minérales, comme celles de *Valz*, de *Seltz* de *Vichi*, de *Piermont*, de *Spa*, &c. leur donne le goût de vin de Champagne. Ne peut-on pas juger de l'un par l'autre, & dire que c'est la présence de l'air combiné, qui leur communique ce montant? La preuve en est que si l'un ou l'autre reste débouché, ils perdent ce goût aéré qui les caractérise. J'aurois pu ne pas parler de la méthode de Champagne, mais elle peut donner l'idée à quelques Provençaux de la mettre en pratique, & peut-être leurs expériences deviendront utiles à la Province. Ils imiteront cette espèce de vin, en ne vendangeant qu'à la rosée, & surtout en n'attendant pas tout-à-fait la maturité entière du raisin. Revenons à notre sujet, dont cette digression nous a écartés.

VI. Vendanger avec le soleil est un point important, mais n'entrer dans la vigne que quand le raisin est échauffé, n'est pas moins essentiel. L'exemple cité Ch. III. n°. III. en est la preuve. Je dis plus, je demande

Digitized by Google

encore que le Propriétaire laiſſe dans des Vaiſſeaux peu profonds & très-larges, la vendange expoſée à toute l'ardeur du ſoleil au moins juſqu'à deux ou trois heures après midi, & qu'il la renferme dans le cellier, s'il n'a pas le tems de la mettre dans la cuve le même jour, afin qu'elle ne perde pas pendant la nuit, cette chaleur ſi néceſſaire à la fermentation, on ſuit cette méthode en Eſpagne ſurtout dans les environs de St. Lucar. Les raiſins y ſont au moins pendant deux jours expoſés à toute l'ardeur du ſoleil de beaucoup ſupérieure dans ces cantons à celle que nous éprouvons dans nos Provinces méridionales, auſſi la couleur de ces vins eſt foncée & nourrie, parce que étant moins aqueux, l'eſprit de vin a agi vigoureuſement ſur la réſine colorante & en a fait une diſſolution plus complette. L'exécution de ce procédé paroîtra peut-être difficile pour les poſſeſſeurs de vignobles conſidérables ; mais s'ils ne peuvent laiſſer toute la vendange, qu'ils en laiſſent du moins une partie ; s'ils trouvent que cette opération donne trop d'embarras, ce

Digitized by Google

n'eſt plus pour eux que j'écris, on ne perfectionne pas le vin ſans peine. On enleve, en laiſſant les raiſins ainſi expoſés, une partie de l'eau ſurabondante de la végétation, & en voici la preuve. Il eſt bien avéré en Champagne que ſur la quantité de raiſins néceſſaires pour remplir 24 tonneaux de vin on en trouve un 25 me. quand on vendange avec la roſée, un 26me. quand on a vendangé avec le brouillard; combien ne doit on pas en trouver de ſurnuméraires en vendangeant avec la pluye? Indiquer ces différences, n'eſt-ce pas trop inſtruire celui qui ne cherche que la quantité? Quel eſt le bien dont la cupidité n'abuſe pas! Mon motif eſt mon excuſe.

Digitized by Google

CHAPITRE IV.

Des soins nécessaires en mettant le raisin dans la cuve, & pendant le tems de la fermentation.

I. Nous ne voyons que trop souvent des Automnes pluvieuses & froides pendant lesquelles le raisin pourrit, ce qui contraint le Propriétaire à vendanger sans le soleil & même pendant la pluye. Il est très-prudent dans ces deux cas de faire acquérir par l'art le degré de chaleur nécessaire à la fermentation, en jettant du moût bouillant au fond de la cuve, 1°. Quand on commence à la remplir, 2°. Quand elle est à moitié pleine. 3°. Quand elle est entiérement remplie. On peut chaque fois en jetter suivant le besoin 20 ou 30 pintes mesure de Paris. Ce moût bouilli & bouillant équivaut, quoique foiblement, à la chaleur de 10 degrés que j'ai dit être nécessaire pour le commencement de la fermentation, ce que je prouverai Ch.V. N°. IX. Il en résulte un second avan-

Digitized by Google

tage. Une partie de l'eau surabondante de la végétation, s'évapore en faisant bouillir le vin, & le muqueux doux ou sucré se trouve plus rapproché. Ce moût bouilli mis dans la cuve, occupe plus d'eau en s'étendant & s'unissant avec celle qui est dans le moût en fermentation, il ajoute plus de muqueux doux & par conséquent plus de principes pour la fermentation, puisque le seul muqueux doux en est susceptible. L'expérience la moins équivoque a jusqu'à ce jour confirmé cette pratique. C'est au propriétaire à proportionner la quantité du moût bouillant, à la grandeur de sa cuve, à la chaleur de la saison, & à la nature du muqueux qui fermente (*d*).

(*d*) J'avois donné ce conseil à un de mes voisins qui avoit vendangé pendant les jours froids dont j'ai parlé Ch. III. N°. III. Il fut à ce sujet consulter un homme qui passe pour le Docteur du canton. *Gardez-vous en bien*, dit-il, *votre cuvée aigriroit*. Cet oracle auroit pu être juste à la rigueur, si la fermentation avoit été bien établie & avancée, si le moût avoit déjà fermenté, & si dans ces circonstances la quantité de moût bouillant avoit été trop considérable. Pour qu'un vin aigrisse, il faut qu'il absorbe l'air, Ch. IX. N°. IX., & lorsque la fermenta-

Digitized by Google

II. Il est indispensable, soit que les raisins soient parfaitement ou médiocrement mûrs, de les faire égrapper, en les mettant dans la cuve. On verra la forme convenable de l'égrappoir dans la dissertation sur les vaisseaux & instrumens nécessaires à contenir, à faire, & à perfectionner le vin. C'est à l'occasion de cette grappe que se renouvelle toutes les puérilités des Anciens. La coutume des bons cantons de Champagne, de Bourgogne, de Côte-Rotie & de tous les pays où l'on connoît l'art de faire le vin, ne peut faire revenir bien des gens de leur ridicule préjugé, ni vaincre leur obstination. Que celui qui veut être trompé, le soit ; cependant examinons si la grappe peut être de quelque utilité pour le vin.

III. La grappe est un prolongement de

tion s'établit, il perd une partie de l'air surabondant qu'il tenoit combiné. Au surplus voyez le Mémoire de M. *Barberet* pour empêcher la pousse des vins, le Traité de M. *Maupin* sur l'art de faire le vin, les questions proposées par la Société Royale d'Agriculture de Lyon, en un mot tous les Auteurs qui ont écrit sur ce sujet. Il semble que les hommes se plaisent dans l'erreur pour n'avoir ni le courage ni la peine de réfléchir

toutes

Digitized by Google

toutes les parties du farment, c'eſt-à-dire un compoſé d'une ſubſtance ligneuſe & d'un ſuc ou ſéve dont la ſaveur eſt âpre & très-auſtère. Que l'on conſidére & que l'on mache l'un & l'autre, on trouvera l'analogie la plus exacte. Ainſi il n'eſt pas plus abſurde de dire qu'il eſt avantageux de mettre du farment fermenter avec le raiſin, que de laiſſer la grappe; la parité eſt parfaite. Elle conſerve juſqu'à ſon entiere ſiccité, un goût acide & auſtère, & elle ne perd jamais ce dernier. Il arrive de-là, que fermentant avec le moût, elle lui communique ſes mauvaiſes qualités ſans lui en faire gagner aucune. Un vin fait avec du raiſin dégrappé, eſt plus délicat qu'un vin dont le raiſin ne l'a pas été c'eſt un fait. Le vin du preſſoir de la troiſième & quatrième coupe ſent la grappe; il eſt par conſéquent âpre, dur & auſtère. La grappe influe donc ſur la qualité du vin. C'eſt encore une perte pour la quantité, puiſqu'on ne peut pas retirer par l'effet du preſſoir, tout le vin qu'elle s'eſt approprié. Il eſt de fait que ces grappes donnent plus d'eſprit ardent, proportion gardée, que la

Digitized by Google

liqueur même ; parce que les grappes, ainsi que les pellicules des raisins, ont amassé comme une écumoire, la plus grande partie des fleurs de vin, & qu'elles en ont peu perdu par la pression, & le *gas* (*e*) qui est niché dans ces matieres spongieuses, a la propriété de former l'esprit ardent par son union avec les huiles qui abondent dans ces substances. On s'apperçoit sur-tout des mauvais effets de la grappe sur le vin dans les années froides & humides, parce qu'elle est plus aqueuse & plus herbacée. Il me paroit que quand on n'auroit pas l'expérience pour garant le plus autentique, ce raisonnement seul prouveroit la nécessité d'égrapper le raisin.

IV. Nous avons encore trois objets essentiels à remarquer, 1°. Que la cuve soit

---

(*e*) Les Chimistes ont donné ce nom aux parties volatiles invisibles qui émanent d'elles-mêmes de certains corps, qu'on ne peut retenir que très-difficilement, & encore ne sont-elles point pures. La plupart des *gas*, surtout ceux qui affectent violemment le genre nerveux, ne paroissent être que du phlogistique pur ou presque pur, qui se dégage des corps, sans être dans l'état d'ignition.

Digitized by Google

remplie le même jour, ou au plus tard le lendemain. 2°. Qu'elle soit placée dans un cellier, & non en plein air, ou dans une cave. 3°. Plus la cuve sera grande & remplie, plus la fermentation sera vive, forte & mieux elle se complétera. La chaleur du climat de Provence, excite ordinairement la fermentation dès le premier jour, sur-tout si le raisin a été cueilli à l'ardeur du soleil : ainsi en différant plusieurs jours à remplir une cuve, ou ne la remplissant que par intervalle, l'agitation fréquente que subit la masse de la liqueur fermentante, nuit à la fermentation : d'ailleurs il est impossible que la vendange qu'on y jette, ait le même degré de chaleur que celle qui est dans la cuve, ce qui retarde la fermentation ; & si elle étoit plus chaude, la fermentation recevroit une impulsion trop forte qui dérangeroit sa continuité. Il s'éleve au-dessus de la liqueur pendant que la fermentation s'exécute, une quantité d'écume nommé *fleur de vin*, qui forme promptement une croute épaisse, contre laquelle le *gas* lors de sa formation se réverbére

Digitized by Google

comme contre une voute, & trouvant peu d'iſſue pour s'échapper, il ſéjourne plus long-tems dans la liqueur, & s'unit plus abondamment avec les huiles à meſure qu'elles ſe forment, d'où il réſulte plus de principes pour le vin. Ainſi quand on jete en pluſieurs jours différens, la vendange dans la cuve, on altére la continuité de la fermentation, on la dérange dans cette opération, on rompt cette croute néceſſaire, on donne plus d'iſſue au *gas*, enfin on diminue la qualité du vin. Ce que je dis ici n'eſt point une ſuppoſition gratuite ou un fait de Théorie. Le Phyſicien & le Chymiſte s'en convaincront aiſément : il ſeroit trop long de le démontrer pour les autres & nous les renvoyons à l'expérience qui leur parlera aux yeux & au palais.

V. Si une cuve n'eſt pas renfermée dans un cellier, & qu'elle ſoit expoſée à l'air, la fermentation ſera troublée par l'air froid de la nuit, & par les variations de l'athmoſphère. Le ſoleil attirera une plus grande partie de l'air ſurabondant & du phlo-

Digitized by Google

giſtique (*f*) ; & quand cela ne ſeroit pas, il précipiteroit trop la fermentation, & enſuite la fraicheur de la nuit la ralentiroit trop. Il faut donc chercher à éloigner toutes les cauſes contraires à ſa continuité.

Pourquoi les bornes trop reſſerrées d'un Mémoire ne me permettent-elles pas de m'élever avec force contre l'abus malheureuſement trop général en Provence, en Languedoc, & dans le bas Dauphiné, de placer les cuves dans les caves. C'eſt choiſir de tous les emplacemens donnés, le plus opposé à la fermentation ; & pour rendre cette méthode encore plus pernicieuſe, les

(*f*) Je dirai avec *Macquer* qu'il eſt plus aiſé de connoître le phlogiſtique, ou principe inflammable, que de le définir. Voici en quoi il differe du feu élémentaire. 1°. Quand il s'unit à un corps, il ne lui communique ni chaleur, ni lumiere. 2°. Il ne change rien à ſon état de ſolidité, ou de fluidité, enſorte qu'un corps ſolide ne devient point fluide, & *vice verſa*. Il rend ſeulement les corps ſolides auxquels il ſe joint, plus diſpoſés à entrer en fuſion par l'action du feu ordinaire. 3°. Nous pouvons le tranſporter d'un corps auquel il eſt joint, dans un autre dans la compoſition duquel il entre & demeure fixé.

cuves sont en pierre ou en maçonnerie. Qu'on se rappelle qu'il faut au moins 10 degrés de chaleur pour que la fermentation commence à être tant soit peu apparente. Il est encore bien démontré que la lenteur avec laquelle elle s'exécute, est une perte réelle de la majeure partie du spiritueux. Je ne suis plus surpris si on est obligé de laisser passer la fermentation tumultueuse avant de pouvoir entrer dans ces celliers souterrains, le *gas* répandu dans l'athmosphère empêche d'y pénétrer, il seroit même dangereux de s'y exposer avant qu'il fut évaporé au moins en partie.

VI. Plus la vendange fermente en grande masse, plus la fermentation est rapide, tumultueuse, avec sifflement, mieux elle est maintenue telle jusqu'à la fin, & plus le vin gagne pour la qualité. Comparez un vin fait dans un tonneau de six *asnées* qui aura servi de cuve, avec celui qui aura fermenté en plus grande masse, toutes les autres circonstances étant égales, vous y trouverez une différence frappante ; elle seroit encore plus frappante, si la petite cuve étoit placée dans une cave.

Digitized by Google

VII. Il eſt encore des moyens très-efficaces pour perfectionner la fermentation. Si le Propriétaire ſe refuſe à égrapper le raiſin quoique cette opération ne ſoit ni gênante ni pénible ni diſpendieuſe, il faut au moins le faire fouler exactement quand on le met dans la cuve. Il en réſulte deux avantages, 1°. La vendange nage dans un plus grand fluide, & la fluidité donne le premier branle à la fermentation. 2°. La réſine colorante qui adhére intérieurement à la pellicule du raiſin, ſe trouve plus à découvert que ſi le grain du raiſin eut reſté attaché à ſa grappe. Elle eſt par là plus facilement diſſoute à meſure que ſe forme l'eſprit de vin (*g*) par la fermentation; & par

(*g*) Les réſines ne ſont pas ſolubles dans l'eau, mais ſeulement dans les eſprits ardens. Le vin ne doit donc ſa couleur rouge, qu'à la diſſolution étendue de cette réſine, qui s'exécute à meſure que la fermentation forme l'eſprit ardent. Les raiſins foulés dans la vigne, dans des vaiſſeaux, donnent une liqueur rouge. Cette couleur eſt due à la vérité à la réſine, mais c'eſt ſimplement une extenſion de couleur & non une diſſolution. Les vins blancs faits avec du raiſin rouge en ſont la preuve, cette partie colorante ſe précipite au fond du tonneau,

conféquent le vin eft mieux coloré. Mais un moyen des meilleurs & des plus efficaces pour perfectionner la fermentation, eft de couvrir la cuve. Ce couvercle retient le *gas*, au moins en partie, & ce *gas* eft effentiel pour défunir les principes du raifin, & pour les changer en vin. Ce n'eft point une nouveauté de fpéculation que j'annonce, & imaginée dans le fond d'un cabinet, mais un fait de pratique fondé fur l'expérience, & dont de plus en plus je reconnois le fuccès. Le fentiment de *Sthal* eft que les vapeurs qui fe perdent pendant la fermentation, diminuent beaucoup la partie fpiritueufe de la liqueur. Voyez fa *Zimotecnie*, le journal économique de Novembre, dans lequel l'Auteur propofe de couvrir la cuve d'une efpèce de cafque ou de tuyau recourbé. Les efprits qui s'élevent pendant la fermentation, ne pouvant s'échapper qu'en petite quantité, fe mê-

---

comme pourroit faire du cinnabre mis & agité dans l'eau pure. Après fa précipitation l'eau reftera claire, parce qu'il y aura eu extenfion feulement de la couleur du cinnabre, & non une diffolution.

Digitized by Google

lent & se recombinent de nouveau avec la liqueur fermentante. Voyez encore M. *Maupin* dans son essai sur l'art de faire le vin rouge.

VIII. Appliquons aux deux extrêmes ce que j'ai dit dans ce Chapître, c'est-à-dire, aux qualités de moût opposées. Dans les mauvais cantons, ainsi que dans les années froides & pluvieuses, le moût est trop aqueux, & n'est pas suffisamment chargé de muqueux doux; dans les bons cantons & dans les années chaudes, le moût peut être trop doux & trop syrupeux. Il convient dans le premier cas d'ajouter outre le moût bouillant dont j'ai parlé no. I., du moût cuit réduit à tiers par l'ébullition, ou même en consistance de syrop. Quoique les raisins d'Espagne, d'Italie de Grèce, ayent acquis plus de maturité que ceux de nos Provinces même les plus méridionales, on en fait cuire le moût en tout ou en partie, aussi ces vins sont-ils extrêmement liqueureux. Cependant ce moût cuit, ce moût des raisins de nos Provinces, peut encore malgré l'évaporation d'une partie de

Digitized by Google

son eau surabondante, conserver quelques nuances de son premier état, l'austérité p. ex. l'acidité, &c. il convient alors de recourrir à un autre genre de muqueux doux. Tous les corps éminemment doux & sucrés peuvent être employés. Le miel me paroit préférable à tous les autres. Il doit être exactemement délayé dans le moût avant qu'il fermente, & répandu également dans la cuve. Le vin qu'on retirera du pressoir & de la cuve doit être mêlé dans le tonneau, parce que ce dernier ne participe pas autant du correctif que l'autre. Que l'on compare un vin produit par un moût de mauvaise qualité, mais miellé, avec du vin semblable & qui ne l'aura pas été, on jugera alors de l'utilité du moyen que je propose. L'on conçoit bien que ce correctif est plus ou moins nécessaire, souvent inutile & même nuisible suivant les années, les cantons, &c. Il faut prendre garde que ce miel soit dans son état naturel, c'est-à-dire, point frélaté par les Marchands de mauvaise foi, par exemple avec de la farine pour en augmenter le volume. Cette farine

Digitized by Google

fermentant avec lui, le conduit promptement à l'acidité, & de là à la putréfaction.

IX. On me dira peut-être que cette substance doit communiquer au vin sa saveur mielleuse & désagréable. Je réponds 1°. Que l'aloës & la coloquinte perdent leur amertume en fermentant. 2°. Que la fermentation du vin est bien plus vive & plus rapide que celle qui forme l'hydromel, ce qui dénature davantage son aggrégation mixtive parce qu'on travaille une plus grande masse de matériaux, parce que le moût, même miellé, est plus délayé, moins syrupeux que l'eau miellée qui donne l'hydromel (elle doit soutenir un œuf), parce que le raisin donne plus d'air que le miel, ce qui agite, échauffe & atténue davantage les parties intégrantes de la matiere; parce que le véhicule dans l'hydromel est l'eau, tandis que dans l'opération présente c'est un composé de substances qui ont chacune leur goût particulier, & que d'ailleurs le miel ne fait îci qu'une très-petite quantité, comparé avec la masse totale.

X. Les moûts des bons vignobles de Pro-

vence pêchent ordinairement par le défaut contraire, c'eſt-à-dire, qu'ils ſont trop doux trop ſyrupeux dans les années chaudes & ſéches. Il eſt donc néceſſaire de leur faire acquérir de la fluidité, afin que l'affinité puiſſe exercer ſes loix par la fermentation. Pour y parvenir, le moût doit être mis à fermenter dans un athmoſphère chaud & non dans une cave; il faut y ajouter un levain qui imprime le premier mouvement fermentatif. Les *Fleurs* ou *Mere du vin* produiront infailliblement cet effet, puiſqu'elles contiennent en elles-mêmes & à un très-haut degré, la vertu fermenteſcible vineuſe. Mais ſi le moût eſt abſolument trop ſyrupeux, il convient de l'étendre par l'addition de l'eau commune. La circonſtance qui exige un pareil expédient, eſt très-rare en Provence. Ce ſeroit alors le cas de vendanger à la roſée, ou au brouillard, ou même avec la pluye.

XI. S'il m'étoit permis de juger par analogie, je propoſerois une idée qui paroitra peut-être ſinguliere ſur la nature des vins d'Eſpagne, d'Italie, de Grèce & aux-

Digitized by Google

quels on trouve un gout doux mêlé d'amertume. Je pense que le moût ajoûté n'en a pas été cuit avant d'y ajouter du vin fait, mais seulement après que le vin a été fait. J'ai fait bouillir tout le moût d'un petit tonneau & ce vin a été constamment doux pendant plusieurs années. J'ai fait bouillir une quantité de moût que j'ai ajoutée à du vin blanc & nouveau. Ce vin a resté doux pendant la premiere année, il est devenu doux mais amer, à la seconde, encore plus amer à la troisieme & à la quatrieme il avoit contracté une saveur bien différente quoique toujours un peu amere, & on auroit pu le donner à des gourmans pour du vin étrangers. Ces essais furent faits sur du vin blanc de Côte-rotie. Je pris du vin du pays plat & de qualité bien inférieure, ces différences ne furent point ou presque point sensibles, ils resterent constamment doux. De ces observations ne peut on pas tirer les conséquences suivantes. 1°. Que l'amertume n'est qu'accidentelle à ces vins. Et que le Terroir y contribue peu. 2°. Que cette

Digitized by Google

amertume décèle les vins cuits. 3°. Que les seuls vins généreux & qui ont beaucoup de corps & de principes, sont les seuls susceptibles de prendre ce goût amer. Il faudroit répéter & multiplier ces expériences & ces combinaisons pour établir quelque chose de bien positif. Cependant elles sont assés intéressantes par elles-mêmes, pour engager quelques particuliers à les continuer.

Digitized by Google

CHAPITRE V.

Du tems auquel on doit tirer le vin de la cuve ; des moyens d'en connoître le point préfixe ; & expériences faites sur la chaleur du vin en fermentation, au moyen du Termomêtre.

Hùc, pater ô Lenæe, tuis hic omnia plena
Muneribus, tibi pampineo gravidus autumno,
Floret ager; spumat plenis vindemia labris;
Hùc, pater ô Leneæ, veni; nudata que musto
Tinge novo mecum, direptis crura cothurnis.

Virg. Geor. Lib. II.

I. LA liqueur fermentante perd le nom de *moût*, & reçoit celui de *vin* dès l'instant que la fermentation est complette. Les principes du moût sont désunis, changés, combinés, surcomposés, & il s'en forme de nouveaux. Ce n'est plus un fluide fade au goût, qui colle les levres l'une contre l'autre, mais une liqueur vineuse, forte, spiritueuse, affectant agréablement les houppes nerveuses du palais, en un mot c'est du *vin*. Le grand art de le faire, consiste en partie, à saisir l'instant préfixe de cette heureuse trans-

Digitized by Google

mutation. S'il n'a pas assez fermenté, sa résine n'est pas assez dissoute, sa couleur est peu solide, ses principes ne sont pas assez altérés, désunis; c'est une liqueur dans laquelle le phlogistique n'est pas assez concentré, en un mot c'est un vin qui file dans la suite (*h*) & est sujet à pousser. Si au

---

(*h*) Les vins de Bourgogne & du Beaujoillois sont sujets à cette maladie. On la nomme encore *huilet*, parce qu'on diroit quand on verse ce vin, qu'il coule comme de l'huile. Une nouvelle fermentation qui recombine la lie, la dissipe souvent. Il suffit même quelquefois de sortir les tonneaux de la cave, & de les exposer à l'air libre pendant deux ou trois jours, ce qui augmente les mouvements de la fermentation insensible. Si le vin est en bouteille, on le remet en ajoutant par dessus une ou deux gouttes de jus de citron ou de telle autre substance acide. Alors la partie huileuse s'attachant par son afinité à émousser les pointes des acides, & formant ensuite une substance moyenne, le vin réprend sa limpidité. Ce fait prouve clairement que le vin qui *file*, n'a pas assez fermenté, & que si sa robe ou couleur vineuse est changée en une couleur tirant plus ou moins sur le jaune, c'est à cause que sa portion résineuse s'est précipitée. Je conviens qu'une fermentation plus soutenue auroit fait perdre au vin de Bourgogne & du Beaujollois une partie de leur parfum & de leur délicatesse. C'est un mal compensé par un bien, & qui ne peut être approuvé que pour des vins aussi fins & aussi précieux. Les vins de

contraire

contraire il a trop fermenté, une partie de son phlogistique & de son air essentiel s'est évaporé, & tous deux cependant en étoient la base & le soutien, aussi ce vin aigrit, pourrit & moisit facilement. Consultons donc la nature pour trouver ce terme moyen & nécessaire, après avoir parcouru les routes suivies jusqu'à ce jour.

II. Il est de fait que quand le moût n'a pas encore subi tous les progrès nécessaires au complément de la fermentation tumultueuse, sa couleur est louche, fausse, trouble, peu vineuse. On distingue même en mettant ce moût dans un verre, comme des espèces de filamens qui y nâgent. Ce sont des parties mucilagineuses que la fermentation n'a pas encore assez détruites, & qui annoncent que le moût n'est pas encore suffisamment changé en vin. Quelques personnes le font filtrer par du papier gris, & s'ils n'apperçoivent plus sur la surface une

---

Provence, tels qu'on les fait aujourd'hui, n'éprouveront point de semblables reproches. Ils péchent par les défauts contraires.

Digitized by Google

eſpèce d'écume circulairement rangée contres les parois du verre, elles jugent alors que le vin eſt fait. Cette épreuve eſt ſujette à l'erreur. N'eſt-il pas vrai que plus la cuve ſera grande & bien remplie, plus la maſſe de la vendange preſſera avec force la liqueur qui s'écoule par le trou fait avec une vrille à la baſe de la cuve. Ce poids la contraint à ſortir avec violence, ce qui la fait bouillonner & ſe rendre en écume dans le verre ; ajoutez à cela, que la fermentation a dégagé une partie de l'air contenu dans les raiſins, que cet air eſt combiné dans la liqueur fermentante, que ſa partie mucilagineuſe l'enveloppe pour ainſi dire, que les pores du papier gris ne ſont pas aſſez ſerrés pour empêcher une partie du mucilage d'y paſſer, que cette partie de mucilage laiſſe échapper l'air par un reſte de fermentation dans le verre, que cet air qui s'échappe retenu à la ſuperficie & raſſemblé en bulles, ſe diſſipe difficilement, &c. Il faut être grand connoiſſeur pour ſe guider par cet indice.

III. D'autres perſonnes ſans conſidérer

Digitized by Google

cette écume, n'envisagent que la couleur de la liqueur, & cette façon de voir est abusive. La pellicule du raisin, dans les années chaudes & séches, a beaucoup plus de résine colorante, ou du moins elle est plus colorée, & elle s'étend davantage, sur-tout si on a vendangé avec le soleil; ainsi le moût peut déjà être très-coloré sans qu'il soit changé complettement en vin.

IV. Des observations réitérées pendant une longue suite d'années, m'ont démontré que quand le moût n'est pas suffisamment changé en vin, & que quand on en tire dans un verre, on apperçoit sur la surface, en la regardant horisontalement, on apperçoit, dis-je, dans l'épaisseur d'une à deux lignes, une liqueur moins mucilagineuse, moins colorée que celle de dessous. L'inférieure approche de la couleur du sang de boeuf plus ou moins foncée suivant les cantons, les espèces de raisins, la saison, &c. & la supérieure est couleur gris de lin, même assez claire. Ces différences ne sont plus sensibles, quand le vin est fait. Tous les principes sont exactement mêlés par les

Digitized by Google

ébranlemens rapides & les chocs multipliés que la fermentation a fait subir à la liqueur (*i*). Si l'on considere perpendiculai-

---

(*i*) Un Vigneron avoit prêté une de ses cuves à un de ses voisins qui avoit vendangé le même jour que lui, le Vigneron voyant que l'heure de tirer sa cuvée & de la mettre sur le pressoir approchoit, proposa à son voisin de tirer tout de suite la sienne, ou d'attendre que la sienne fut pressée. Le voisin fit ce raisonnement : » Si » je ne presse qu'après l'autre, mon vin aura peu de feu, » sera trop fait, trop couvert; j'aurai peine à le vendre : » si je le tire au contraire avant lui, il n'aura pas assez » cuvé, j'en conviens, mais comme mon intention est » de le vendre au plus vîte, j'en trouverai facilement » l'occasion, parce que le bourgeois qui n'y connoit » rien, regardera la douceur qu'il n'a pas eu le tems de » perdre, comme une bonne qualité dans le vin. Il en » arrivera tout ce qu'il voudra aux chaleurs, j'en serai » débarassé & payé. « Il fut effectivement vendu quinze jours après, & tout ce qu'il avoit prévu arriva. Le hasard me conduisit la semaine suivante chez ce particulier, & son premier mot fut que sa récolte étoit vendue, à l'exception d'une barique qu'il gardoit pour les moissons. Je demandai à goûter son vin, & je vis avec surprise (je n'avois jamais été à même de faire si exactement cette observation) que malgré la continuité & la fin de la fermentation tumultueuse que ce vin avoit éprouvé dans le tonneau, cette couleur gris de lin dont je parle subsistoit encore. Cette différence de couleur n'est donc pas un signe équivoque, & doit être regardée comme une régle sûre.

Digitized by Google

rement le vin dans le verre, avant qu'il soit fait; la liqueur du fond paroît communiquer sa couleur à celle de la surface, ou plutôt on ne distingue qu'une seule & même couleur. Les verres les plus propres pour cette expérience, sont les verres à pied, & dont la forme est celle d'un cone, très-évasé par le haut, & très-étroit à sa base.

V. Une autre preuve plus aisée à saisir & plus sensible aux yeux les moins attentifs & les moins faits pour observer, c'est l'affaissement de la vendange dans la cuve. Quelle est la cause de l'élévation & de cet affaissement? C'est ce que nous allons examiner. La masse des raisins en fermentation éprouve différentes combinaisons. Ces combinaisons sont l'effet d'un mouvement intestin qui a imprimé un degré de chaleur plus ou moins véhément. L'eau agitée par son mouvement de fluidité, s'est débarrassée d'une partie du mucilage qui l'enveloppoit. Elle a divisé, trituré ce mucilage, en a dégagé l'huile à mesure qu'elle se formoit par la fermentation. Ces deux substances réunissant leurs efforts, ont entrainé

Digitized by Google

avec elles les autres parties grossieres, elles les ont brisées & atténuées en tout sens, de sorte que tout est dans l'agitation, tout est confondu. L'air contenu dans les raisins, ou en dissolution dans le fluide, s'unit au *gas* avec lequel il a beaucoup d'affinité, ils abandonnent les cellules qui les renfermoient, en brisant leurs parois par leur dilatation. L'un & l'autre cherche à s'échapper, mais la résistance qu'oppose la masse de la vendange, oblige les Bulles d'air à se réunir, à se grossir par leur réunion : alors plus fortes, plus actives, plus élastiques, elles se distendent, occupent un espace plus considérable, font la fonction du lévier, élevent peu à peu la vendange, & la soutiennent dans cet état jusqu'à ce que les efforts de la fermentation diminuent, & qu'une partie de cet air & du *gas* se soit dissipée. Comme la surface de la vendange ne présente pas autant de résistance que la masse entiere, les Bulles d'air, la pénétrent aisément par leur souplesse & par leur forme sphérique, elles s'échappent en partie avec force & tumulte, & forment ce bouillonnement,

Digitized by Google

ce sifflement qui annonce la vigueur de la fermentation. Celles qui trouvent leur issue entre les patois de la cuve & de la vendange, laissent en se dissipant le mucilage qui les retenoit, & ce mucilage forme l'écume qui reste contre les douves de la cuve.

VI. Si on attend une heure ou deux (suivant la nature de la liqueur fermentante) on connoîtra par la diminution du bruit & du sifflement, que la fermentation est moins tumultueuse : si on persiste à la laisser dans la cuve, il se formera de nouvelles combinaisons, de nouvelles dissolutions, la vendange sera encore soulevée, mais non pas aussi haut que la premiere fois, l'élévation & l'abaissement seront successifs & iront toujours en diminuant, jusqu'à ce que la fermentation tumultueuse passe à la fermentation insensible. On distingue aisément les gradations de l'affaissement par l'écume qui reste collée contre les parois de la cuve. Remarquons ici, pour n'être pas obligés d'y revenir, que la fermentation qui se continue dans les tonneaux, n'est qu'une suite de la fermentation tumultueuse de la cuve;

Digitized by Google

& les raiſons pour expliquer comment la liqueur pouſſe la lie à la ſurface des tonneaux, ſont les mêmes que celles qui expliquent l'élevation de la vendange dans la cuve.

VII. L'expérience a démontré qu'un vin qui n'aura pas été tiré auſſi-tôt que le premier affaiſſement aura commencé d'être ſenſible, que ce vin, dis-je, aura beaucoup perdu d'air & de phlogiſtique ; que plus on attendra, plus il ſera coloré, plus il ſera mat, plus la grappe & le pepin lui auront communiqué leur auſtérité, & moins cette liqueur ſera agréable, vineuſe, remplie d'eſprit ardent, & moins elle ſera ſuſceptible d'être conſervée, & moins elle ſupportera le tranſport. Le vin dans les années chaudes & ſéches doit tant ſoit peu moins cuver, parce qu'il ſe colore de plus en plus dans le tonneau, a cauſe de la quantité de réſine colorante du raiſin. Il s'y décolore au contraire dans les années froides & pluvieuſes, il doit donc fermenter un peu plus long-tems, pour mieux diſſoudre la réſine par l'action de l'eſprit de vin ſur elle.

Digitized by Google

C'eſt au Propriétaire qui connoit la portée de ſon vin, à ménager avec prudence ce plus ou moins. Une heure ou deux en partant des extrêmes, ſuffiſent pour les vins fins, & cinq ou ſix pour les vins communs, en faiſant les mêmes attentions. On pourroit dans le ſecond cas ajouter dans le tonneau des pellicules du raiſin qui a été preſſé, & l'eſprit ardent trouveroit de quoi faire de nouvelles diſſolutions. Il arriveroit ſans cette précaution, comme ſi à une teinture d'une dragme *d'orcanette* on ajoutoit quatre onces d'eſprit de vin ſans addition d'autre *orcanette*. La premiere teinture perdroit de ſon intenſité. C'eſt effectivement ce qui ſe paſſe dans le tonneau à proportion que ſe forme de plus en plus l'eſprit ardent.

VIII. Il eſt aiſé quand il s'agit de quelques faits d'Agriculture, de faire de faux raiſonnemens, de les étayer par des raiſonnemens encore plus faux; on s'égare de plus en plus dans le labyrinthe, ſi l'expérience ne tend une main ſecourable & ne nous guide à la clarté de ſon flambeau. Qu'il me

Digitized by Google

foit permis de faire part de ceux auxquels je me livrai en 1769. Nos erreurs font fouvent instructives, & c'est quelque fois le premier pas qui conduit à la vérité. « La
» fermentation, me difois-je, ne peut être
» fans mouvement, fans chocs multipliés
» & véhemens (au moins celle qu'éprouve
» le raifin dans la cuve). Ces chocs, ces
» ébranlemens ne peuvent être fans chaleur,
» ainfi un Thermomêtre plongé dans la li-
» queur fermentante, me fera connoître le
» point préfixe de tirer le vin, parce que
» tant que la fermentation augmentera, la
» liqueur montera dans le Thermomêtre,
» & il eft certain que la vendange ne s'af-
» faiffe dans la cuve que parce que la
» fermentation diminue; ainfi la chaleur
diminuant en proportion, j'aurai par le
» moyen de mon Thermomêtre, un guide
» certain qui fixera le point que je défire. »
Je me livrai tout entier à cette douce erreur pendant les mois d'Août & de Septembre. Le jour de lever la récolte étant indiqué, je plaçai mon premier Thermo-

Digitized by Google

même (k) hors du cellier dans un endroit à l'abri du soleil, & deux autres chacun séparément dans une cuve. Je n'ai rien négligé pour donner à mes observations la plus scrupuleuse exactitude. Il est important que le lecteur connoisse, pour être en état de juger, quel genre de vigne a donné lieu à ces observations. Elle est en total composée de 45 *ouvrées* ou *hommes* de vigne. L'ouvrée contient 600 ceps éloignés de 3 pieds les-uns des autres, & chaque cep a son échalla. La partie supérieure est une colline tendant de l'orient au midi, l'inférieure a la même direction, mais elle a une portion plus septentrionale. Cette vigne est divisée en deux, relativement à la qualité du vin qu'elle produit. La partie supérieure que nous nommerons *Tivarde*, est

(*k*) Je pensois que la chaleur de la liqueur fermentante, correspondoit à celle de l'atmosphère, c'est-à-dire, qu'on devoit y observer les mêmes variations, soit pendant la nuit, soit pendant le jour. L'on verra dans ce chapitre par l'inspection du Tableau de l'Article IX. que j'étois dans l'erreur. Je ne prétends pas pour cela assurer que la chaleur de l'atmosphère n'influe point sur la fermentation, ce seroit aller contre l'expérience la plus avérée; mais je dis que la fermentation ne suit qu'en gros la chaleur de l'air, & non ses légéres variations.

Digitized by Google

plantée dans un rocher divisé par la mine & brisé avec la masse de fer, cette roche se convertit en terre par l'effet des pluyes, des gélées, du soleil, &c. Le vin qu'elle donne, vaut ordinairement 25 à 30 sols la bouteille. Elle fut vendangée le 16 Octobre 1769 depuis huit heures du matin jusqu'à midi, parce que le vent du sud trop impétueux égrainoit les raisins. La partie inférieure appellée *Chapuise*, est plantée sur le bas de la coline dans un sol moins pierreux & plus terreux. Son vin ne vaut que 10 à 12 sols la bouteille. La vendange fut cueillie le même jour depuis une heure jusqu'à six du soir. Le raisin de ces deux vignes a été égrappé à mesure qu'on l'apportoit, & mis à fermenter dans deux cuves séparées & renfermées dans le même cellier à côté l'une de l'autre. Le cellier est au milieu de la vigne. Cette remarque est essentielle, parce que la vendange voiturée fermente plus vîte que celle qui ne l'est pas. J'ai fait les mêmes observations sur les vignes du pays plat dont le vin a peu de valeur. Les résultats ont été les mêmes, & je ne les rapporte pas pour éviter une longueur ennuyeuse.

Digitized by Google

IX.

Comparaison & progression de la chaleur occasionnée par la fermentation.

Élévation de la liqueur du Thermomêtre placé dans la cuve de la *Tivarde.*	Chaleur de l'Athmosphère.	Élévation de la liqueur du Thermomêtre placé dans la cuve de la *Chapuise.*
Du 16 Oct. 1769.	*Du 16 Oct. 1769.*	*Du 16 Oct. 1769.*
8 degrés 2 lignes.	Vent du Sud impétueux, beau soleil. à 8 h. du matin: 6 deg. à midi . . . 10 deg. à 3 h. après midi 11 à 6 h. 9 d. 4 l.	10 degrés.
Du 17.	*Du 17.*	*Du 17.*
8 degrés 4 lignes. 9 . . . 3	à midi . . 10 deg. 4. lig. à 5 h. soir 10	10 degrés. 10 degrés.
La cuve ne donna aucune marque de fermentation.	Vent du Sud violent, Soleil & nuages.	La cuve fermenta sensiblement dès le matin.
Du 18.	*Du 18.*	*Du 18.*
10 degrés. 10 degrés. 10 degrés. 1 ligne.	à 8 h. du mat. 7 deg. à midi . . 15 deg. à 3 h. soir . 11 d 3 lig.	10 degrés 1 ligne. 10 . . 1 10 . . 2
La cuve fermentoit sensiblement dès le matin.	Vent du midi tout le jour. Beau soleil.	La cuve fermentoit plus sensiblement que le 17.
Du 19.	*Du 19.*	*Du 19.*
10 degrés 2 lignes. 10 degrés 3 lignes.	à 9 h. man. 9 deg. à 2 h. soir 11 deg. 5 lig.	12 degrés. 12 . . 2 lignes.
La fermentation n'étoit gueres plus tumultueuse que la veille.	Rosée blanche, grand vent à midi. Beau soleil tout le jour.	La fermentation commença à être tumultueuse.

Digitized by Google

Du 20.

10 degrés 3 lignes.
10 . . 3
10 . . 3
10 . . 4

Fermentation légerement tumultueuse.

Du 21.

11 degrés 1 ligne.
11 . . . 1
11 . . . 5
12 . . . 1
12 . . . 2
13

Fermentation tumultueuse.

Du 22.

13 dégrés 1 ligne.
13 . . . 2
13 . . . 3
13 . . . 4
14
14

La délicatesse de ce vin exige qu'on le laisse un peu moins fermenter que celui de la *Chapuise*. On l'a tiré à 9 heures & demie, & la chaleur s'est également maintenue pendant qu'on tiroit le vin.

Du 20.

à 8 h. mat. 6 deg. 3 lig.
à 3 h soir. 11 . . 3 lig.
à 5 h. soir, 10 . . 5
à 7 h. soir 8

Très-forte rosée blanche, beau soleil & grand vent tout le jour.

Du 21.

à minuit 1 quart.
à 1 h. matin.
à 2 h.
à 4 h. (*).
à 5 h.
à 6 h.
à 7 h. 9 degrés 5 lignes.
à 9 h. 9 . 4
à midi 12
à 3 h. soir. 12 deg. 2 lig.
à 6 h.
à 10 h. & demie.

Vent du midi, tems couvert.

Du 22.

à 2 h. mat.
à 5 h.
à 7 h.
à 8 h.
à 9 h. . . . 8 deg. 3 lig.
à 9 h. demie 9 deg.

Vent du midi, tems couvert & pluvieux.

Du 20.

13 degrés 5 lignes.
14 . . . 5 lignes.
15 . . . . lignes.
15

Fermentation tumultueuse.

Du 21.

15 degrés 4 lignes.
16 degrés 1 ligne.
16 degrés 4 lignes.
18 degrés
18 degrés 2 lignes.
18 degrés 3 lignes.

On a mis la canelle à la cuve à 7 heures & demie, & la chaleur s'est maintenue à la hauteur de 18 degrés 3 lignes pendant qu'on a tiré le vin de la cuve, ce qui a duré près de trois quarts d'heures.

(*) Je fis réflexion que l'intromission du Thermomètre dans le même angle de la cuve pouvoit donner à la

X. Ce Tableau de comparaison offre plusieurs observations importantes. Je remarque 1°. Que la chaleur du jour de la récolte, est d'une grande conséquence pour la fermentation, puisque la vendange de la *Chapuise* a éprouvé une chaleur de 18 degrés & 3 lignes, & que celle de la *Tivarde* n'a été qu'à 14, malgré la supériorité de son vin. Je dois avertir (quand il s'agit de connoître la vérité par l'expérience, on ne doit omettre aucune particularité, ni circonstance) que la *Tivarde* n'a donné que sept Tonneaux de vin, & la *Chapuise* en a donné dix. La plus grande masse fermentante de cette derniere, n'a-t-elle pas dû contribuer à l'élévation de la liqueur dans le Thermomêtre ?

2°. Il paroît que quand la vendange fut

---

chaleur une trop libre issuë. Je plaçai à 4 heures du matin, mon Thermomêtre au milieu de la cave pour avoir le véritable degré de chaleur, & les trois dernieres fois dans trois endroits différens. Il paroît plus que probable que l'issuë que j'avois donné, contribuoit à la différence frappante de deux dégrés ; puisque dans les 3 heures suivantes, & en plaçant en différens endroits mon Thermomêtre, je n'en ai trouvé que de bien légéres.

placée dans la cuve, la chaleur étoit au terme moyen de celle de l'Athmosphère pendant la récolte. (Voyez 16 Octobre).

3°. Que les commencemens de la fermentation ont été très-lents pendant les premiers jours, & même en proportion de la chaleur de l'Athmosphère pendant la récolte, avant de parvenir au point auquel la fermentation tumultueuse fut sensible. Voyez 17 Octobre pour la *Chapuise*, & 19 pour la *Tivarde*.

4°. Que la fermentation n'a commencé à être sensible que lorsque la chaleur a été au dixieme degré (voyez 17 & 18). Je l'ai observé nombre de fois cette année, & particulierement sur la cuve du propriétaire dont j'ai parlé Ch. III. n°. III. qui vendangea le le 8, & chez qui la fermentation tumultueuse ne fut sensible que le 19. Je demanderai, est-ce bien là précisément le premier point de la fermentation tumultueuse? L'expérience décidera un jour cette question importante.

5°. Qu'il faut être extrêmement attentif à suivre les mouvemens de la fermentation, parce qu'ils sont rapides quand elle approche

Digitized by Google

che de ſon complément. Voyez 21 & 22 Octobre. On voit ordinairement dans le pays où j'écrivois alors, la liqueur du Thermomêtre à 15 ou 18 degrés d'élévation pendant le tems de la vendange ; dans ce cas le vin ne reſte pas plus de 2 ou 3 jours à perfectionner ſa fermentation, ſi le raiſin a été cueilli au ſoleil.

6°. Que lorſque la fermentation touche à ſon complément, la chaleur augmente peu, & ſe maintient preſque dans le même état. (Voyez 21 & 22 Octobre.)

7°. Que cette chaleur ſe conſerve au même degré pendant qu'on titre le vin de la cuve, ce qui contredit ce que j'avois penſé. (Voyez 21 & 22 Octobre.)

8°. Que la vendange s'affaiſſe quand la fermentation eſt à ſon plus haut degré de chaleur. (*l*.)

(*l*) La coutume des bons vignobles de Bourgogne, du Maconnois, du Beaujollois, de Côte-rotie, &c. eſt, lorſqu'on croit la cuvée près de ſon plus haut période de fermentation, de la veiller comme le lait ſur le feu, ſi je puis m'exprimer ainſi, afin de ſaiſir le point préfixe. On ne craint pas de paſſer des nuits dans le cellier, & le

Digitized by Google

9°. Que l'affaissement de la vendange, comparé avec la plus grande élévation de la liqueur dans le Thermomêtre (sur-tout quand elle s'y est maintenue quelque tems,) forment ensemble une regle certaine pour tirer le vin de la cuve. (m)

10°. Que celui qui veut faire du bon vin, du vin capable d'être conservé, du vin de transport, n'est pas libre de devancer ou de

propriétaire attentif visite ses cuves, goûte son vin presque toutes les heures. Je me crois fondé à dire que les vins médiocres exigent pour le moins autant de soins. Ils ont par eux-mêmes assez de mauvaises qualités, sans les augmenter par une plus ou moins forte fermentation. Quand les Provençaux seront-ils aussi attentifs à veiller sur leurs propres intérêts?

(m) Je l'ai observé sur toutes les cuves dans lesquelles j'ai placé mes Thermomêtres; mais pour completter l'expérience, il eut convenu de laisser fermenter le vin autant de tems que la fermentation se seroit maintenue tumultueuse, afin de suivre totalement l'élévation & la diminution progressive de la chaleur. Comme je travaillois sur un vin trop précieux pour faire une expérience aussi couteuse, & que ceux du pays plat soumis à mes observations, ne m'appartenoient pas, j'invite les particuliers assez riches, qui ont beaucoup de vin & de petite qualité, à en sacrifier une partie pour connoître ce point essentiel.

Digitized by Google

retarder ce moment, qu'on peut appeller avec raison, le *moment critique*, le *moment decisif*, à moins qu'on ne soit dans le cas dont j'ai parlé dans ce Chapitre n°. VII., parce que la couleur est essentielle pour la vente du vin. Qu'on se souvienne qu'il faut beaucoup de prudence, & connoître parfaitement la nature du moût fermentant; sans quoi on nuiroit à la qualité du vin.

XI. Les Sciences depuis le commencement de ce siecle, ont été portées à un point de perfection qu'il est difficile de surpasser. L'art de faire le vin, est le seul qui soit, pour ainsi-dire, resté dans son enfance. Jusques à quand laisserons-nous entre les mains des gens les moins instruits, & les moins susceptibles d'instruction, les soins de conserver une production des plus nécessaires, & qui forme une des principales branches du commerce de Provence? Ne sommes-nous pas comme un homme clairvoyant qui se laisseroit conduire par un aveugle? Quoi de plus risible que ces conversations dans lesquelles on se demande mutuellement, combien de tems laissez-vous le raisin fermenter

Digitized by Google

dans la cuve ? L'un répond vingt-quatre heures, l'autre huit jours, l'autre trois semaines, l'autre un mois. Toutes ces variations ont lieu en Provence, & sont fondées sur la coutume du Canton. Mais cette coutume est-elle conforme à la raison & à l'expérience ? C'est ce qu'on n'examine point. L'on diroit que ces gens tiennent en leurs mains les principes de la fermentation, & qu'ils sont les maîtres d'en accelérer ou d'en retarder les effets à leur gré. On doit juger par ces abus, & conclure que la nature & les principes des vins de Provence sont excellens, puisque malgré ces mauvaises manipulations, quelques-uns se conservent. Que seroit-ce donc, s'ils étoient bien faits ? De tous les vins du Royaume, je n'en connois point qui ayent plus de phlogistique, & qui par conséquent soient plus propres à donner de l'eau-de-vie que les vins de Provence (ceux du Roussillon sont dans le même cas). Cette vérité doit devenir bien intéressante pour ceux qui brulent les vins, & les convertissent en eau-de-vie.

XII. Je conviens, malgré ce que je viens

Digitized by Google

de dire, qu'il eſt indiſpenſable pour tirer le vin, quand les cuves ſont placées dans des caves bien fermées, que la fermentation tumultueuſe ſoit preſque entiérement ralentie. Cette néceſſité n'eſt pas l'effet du beſoin phyſique d'une plus longue fermentation; mais de l'impoſſibilité dans laquelle le propriétaire ſe trouve de pouvoir entrer dans ces caves, ou comme l'on dit en Provence, parce que *la Tine n'eſt pas abordable*, à cauſe du *gas* répandu dans l'athmoſphére, qui feroit mortel pour celui qui y pénétreroit avant qu'il fut diſſipé. Détruiſez la cauſe, & l'effet ceſſera. Les cuves placées dans les caves, ne peuvent tout au plus produire qu'un ſeul avantage. Le *gas* ne trouvant pas une iſſue aſſez libre, eſt forcé de ſe combiner, pour une légére partie ſeulement, avec la liqueur fermentante, ce qui y forme plus d'eſprit ardent. Cette bonification peut-elle être miſe en parallèle avec une meilleure maniere de faire le vin, qui produiroit des avantages infiniment ſupérieurs, ſans avoir aucun inconvénient? J'en appelle au bon ſens & à l'expérience.

Digitized by Google

CHAPITRE VI.

De la manière de tirer le Vin de la Cuve ; du choix des Tonneaux, & de leur remplissage.

Huc, pater ô Lenæe veni ; nudataque musto
Tinge novo mecum direptis crura cothurnis. Virg.

I. LA manière de tirer le vin de la cuve, de remplir les tonneaux, est par-tout très-défectueuse. Aussi-tot que le propriétaire juge que la fermentation est accomplie, que son vin est fait, il place la canelle à la cuve (on la nomme *Robinet*, *Anche*). Le vin coule dans des vaisseaux découverts, d'où on le vuide de nouveau dans d'autres vaisseaux découverts, pour le porter dans les tonneaux. Le vin, pendant cette opération, sort de la cuve avec violence, avec impétuosité, il écume, il bouillonne, il remplit le cellier de son odeur vineuse, son gas, & son air se dissipent en partie ; ce qui nuit autant à sa qualité, qu'à

Digitized by Google

la durée. Il eſt cependant très-facile d'obvier à cet inconvénient. Des tuyaux de fer blanc, ou en cuir, adaptés à la canelle, conduiront directement le vin dans le tonneau, & il ne s'évapotera pas la cinquantième partie de ſes principes.

II. Cette manipulation exige que la cuve ſoit élevée. Une cuve ainſi diſpoſée ſe conſerve beaucoup plus long-tems, parce qu'elle eſt environnée par un libre courant d'air & le fond n'eſt pas ſujet à pourrir, comme lorſqu'il repoſe immédiatement ſur la terre. J'ai vu cette année, tout le moût d'une cuve perdu, à cauſe de la pourriture du fond. L'innattention & la négligence du Païſan, ſont incompréhenſibles, il ne voit ſtrictement que ce qui eſt ſous ſes yeux. Un ſecond avantage auſſi eſſentiel que le premier, eſt que l'on reconnoit ſans peine les gerſures des douves, & les endroits qui joignent mal. Il eſt facile alors d'y remédier, & ſi la choſe eſt impoſſible pour le moment préſent, on peut aiſément placer ſous la cuve des vaiſſeaux capables de recevoir la liqueur qui s'échappe.

Digitized by Google

III. Je ſens que l'on m'objectera qu'il eſt important que le vin qui ſort de la cuve, ſoit mêlé en proportion exacte avec celui qui eſt extrait par le preſſoir, afin que la qualité du vin de chaque tonneau ſoit la même. Il ſuffit de dire, pour répondre à cette obſervation, qu'on a une baguette avec laquelle on meſure la hauteur du vin dans chaque tonneau. On peut également, par un procédé plus commode & plus sûr, connoître cette hauteur ; il ſuffit de percer un des fonds avec une petite vrille dans l'endroit convenu, le vin s'écoulant par cette ouverture, indiquera le moment de fermer le robinet. Voici un moyen très-ſimple pour prévenir toutes les objections, & qui perfectionnera ſingulièrement le vin. Il faut que le tuyau correſponde directement à un grand tonneau ou *foudre* (*n*) d'une grandeur ſuf-

(*n*) Les vins d'Allemagne ſont extrêmement froids, & ils ne ſeroient pas potables, ſi on ne les raſſembloit pas en grande maſſe, & s'ils n'y reſtoient pas pendant plufieurs années. Chacun a entendu parler des *foudres d'Heidelberg*, & de la vétuſté des vins qu'on y conſerve. L'on me dira que les vins de Provence ſont d'une nature

Digitized by Google

fisante pour contenir tout le vin d'une cuvée, & l'on y conduira également le vin extrait du pressoir. S'il faut voiturer ce vin pour le rendre à sa destination, on aura la scrupuleuse attention de ne lui laisser perdre que le moins d'air qu'il sera possible, & seulement pour que les tonneaux n'éclatent pas.

---

bien différente, & que ce qui est essentiel à l'un, peut être nuisible à l'autre. C'est ce qu'il faut examiner. Pour cela, je prie d'observer que la maturité du raisin, est presque toujours entière dans les bons cantons de Provence; que ces vins sont en général trop doux, même visqueux. Aucun expédient n'est plus propre à corriger ce défaut, que la fermentation en grande masse. J'ose même dire que les vins plats & foibles gagneront également pour la qualité. Ici l'expérience vient à l'appui de mes principes, & je ne connois que cette manière de les prouver. Il y a environ quinze ans que j'avois peu réfléchi sur la nature du vin, & sur la manière de le faire fermenter, lorsque dans les années 1754 & 1756, les récoltes furent si abondantes dans nos cantons, les tonneaux si rares & si chers, que le Seigneur décimateur fut obligé de faire foncer des cuves. Je me trouvai dans une position semblable à la sienne, proportion gardée, son exemple, & la nécessité furent mes guides. Je mis en tremblant dans une cuve foncée le vin qui ne pût être entonné; je le goutois tous les quinze jours, pour connoître s'il ne prenoit point de mauvais goût, & s'il ne

IV. Celui qui voudra faire du vin de qualité supérieure, séparera le vin qui sort du pressoir jusqu'après la seconde coupe, & gardera le reste pour les domestiques. Le vin de la deuxiéme coupe est plus âpre, & celui de la troisième, &c. l'est infiniment plus. Je ne parle pas de ces petits pressoirs montés sur des roues, que l'on traîne dans les rues de beaucoup de Villes de Provence, du Languedoc, du bas Dauphiné, &c., mais de ces pressoirs larges & forts, capables de contenir tout le raisin d'une cuvée. L'usage de ces petits pressoirs est visible-

---

se gatoit pas. Que l'on juge de mon étonnement lorsqu'après l'hiver j'y découvris une qualité très-supérieure à celle du vin renfermé dans les tonneaux. Ce phénoméne commença alors à faire naître mes doutes, & je voulus me convaincre l'année suivante, si je devois cette qualité supérieure à quelques causes ignorées, ou simplement à une plus grande masse réunie. Pour cet effet je fis mettre tout le vin d'une cuvée dans mon foudre, à l'exception de celui qui fut nécessaire pour remplir un tonneau qui devoit servir de piéce de comparaison. Ce tonneau fut rempli avec soin, & en quantité proportionnée avec le vin qui sort de la cuve, & celui des différentes coupes du pressoir. Le succès le plus décidé me convainquit de l'importance de tenir le vin en plus grande masse.

Digitized by Google

ment défectueux. 1°. Ils serrent mal, & quoiqu'on coupe & recoupe souvent, il n'en sort jamais tout le vin qu'on doit attendre. 2°. On est obligé à raison de leur petitesse de presser en deux, & même trois fois les raisins d'une forte cuvée. Il arrive de là qu'une partie de la vendange restante dans la cuve, continue sa fermentation pendant qu'on presse l'autre partie. Cette fermentation est presque aussi vive que celle qui existoit avant qu'on eut placé le robinet, ou du moins elle est toujours assez forte pour nuire à la qualité du vin : en outre le *gas* & l'air du raisin fermentant, ont plus de facilité à s'évaporer par l'enlevement réitéré de la vendange. Il seroit même à souhaiter s'il étoit possible que l'on pressât dans la cuve, ce seroit trop exiger pour la perfection, & je ne l'obtiendrois jamais en Provence, puisqu'on y néglige les manipulations les plus faciles : mais revenons à nos foudres, & voyons comment il faut s'en servir.

V. Je conseille de construire ces grands tonneaux ou *foudres* dans des celliers assez

Digitized by Google

fermés pour que la gelée n'endommage pas le vin (*o*) afin que la fermentation insensible dans les vins syrupeux conserve un peu plus d'activité ; mais au contraire si les vins sont de mauvaise qualité, qu'ils soient su-

(*o*) La gelée ne donne pas au vin une consistence solide comme à l'eau, parce que l'esprit ardent ne peut géler. La partie aqueuse du vin se condense, & ses glaçons sont feuilletés. L'esprit reste dans l'interstice qui se trouve entr'eux. Si l'on perce le tonneau dans sa partie inférieure, on retirera toute l'essence du vin. C'est une liqueur capable de se garder des siécles, si on a de bonnes caves. Ce que je dis ne cadre gueres avec ce que rapporte Martin du Bellay quand il parle de l'entreprise de Charles V. sur Luxembourg en 1543. » *En ces tems les gelées* » *furent si fortes, qu'on départoit le vin de munition à coups* » *de coignée, & se portoit dans des paniers,* « c'est-à-dire, que les soldats n'eurent que l'eau, & les viviers garderent pour se réchauffer, l'esprit ardent. Philippe de Commines parle d'un fait à peu près semblable arrivée à Liége en 1469. On ne doit pas y ajouter plus de foi. M. Saw dit dans ses leçons de Chymie que le Termomêtre à l'esprit de vin, avoit gelé à Torneo en 1737 ; mais il ajoute aussi-tôt après, qu'on ne pouvoit pas dire que l'esprit de vin fut rectifié. J'ai voulu vérifier ces deux faits dans nos grands froids de 1767 & 1768, pendant lesquels le Thermomêtre descendit à 16 degrés & demi au-dessous de O. Le vin géla, mais non en consistence solide, & l'alhool n'éprouva aucune altération.

Digitized by Google

jets à pousser ou aigrir, il est très-prudent de les faire encaver dès que la fermentation tumultueuse aura cessé dans le tonneau, afin de les soustraire aux trop vives oscillations de l'air, & aux variations fréquentes & successives de l'athmosphère. L'hiver n'est point rigoureux en Provence, à peine y voit-on de la glace pendant quelques jours, ainsi la chaleur augmentant la fermentation de ces petits vins, nuiroit à leur conservation. Les cuves dont l'emplacement dans des caves, a été si peu favorable à la fermentation, deviendront des *foudres* utiles, si on les fait foncer, & le propriétaire sera bien dédommagé de la dépense, par la qualité que le vin acquerra. L'on me dira peut-être, que les caves sont chaudes en hyver, & qu'ainsi les vins de petite qualité y souffriront plus que dans les celliers. Je réponds, que la chaleur des caves n'est ordinairement qu'à 10 degrés au dessus de O, que la chaleur du climat de Provence fait souvent élever la liqueur du Thermomètre de 12 à 18, enfin que ces petits vins sont moins soumis à l'action de l'air. Voyez ce que je dis en parlant des caves, Ch. VIII.

Digitized by Google

VI. On n'a pas chaque année la même quantité de vin, il faut donc, si on convertit cette cuve en *foudre*, qu'elle soit fermée par un couvercle, & qu'il puisse être haussé & baissé suivant la hauteur du vin. On fixera pour cet effet, soit que la cuve soit ronde, ou quarrée, des montans perpendiculaires & d'une manière invariable, contre les parois de la cuve. Le couvercle sera échancré suivant la direction des montans : & on le laissera glisser & enfoncer jusques sur la surface du vin, auprès de laquelle on aura placé des traversiers fixés par des clous à vis pour le supporter. Comme ce couvercle forme une masse assez pesante & incommode à manier, on clouera d'avance une forte poulie au plancher, par où passeront des cordes correspondantes aux quatre coins & au milieu ; alors on le soulevera & on le baissera sans peine. J'ai cherché tous les moyens de simplifier cette opération, celui que je présente, m'a paru le plus aisé, & c'est aussi celui dont je me sers ; je voudrois qu'on m'en indiquât un plus simple.

Digitized by Google

VII. Le couvercle fixé & descendu jusqu'à la surface de la liqueur, sera garni dans tous ses joints avec de la terre glaise bien pétrie, & le tout recouvert au moins avec quatre pouces de sable. Aucun principe du vin ne s'échappera, avec de telles précautions. Si le vin a été mis dans une cuve foncée aussi-tôt qu'il a été pressé, il est nécessaire de laisser dans le milieu du couvercle, une ouverture d'un pied en quarré, garnie d'une soupape, ou porte à coulisse, & ouverte tant que la fermentation sera trop tumultueuse, & que l'on craindra la fracture du Vaisseau qui renferme la liqueur. Ceux qui voudront faire du vin forcé, tiendront la soupape fermée, mais ils laisseront entre le couvercle & la surface de la liqueur, un pied de distance plus ou moins, suivant le volume & la nature du vin fermentant. Le vin forcé est extrêmement fumeux, & je dirois même dangereux pour la santé. Ce vin ne donneroit-il pas une plus grande quantité d'eau-de-vie ? J'en suis persuadé ; mais je ne l'ai pas éprouvé. Cet objet est de grande conséquence pour la Provence & les pays ou

l'on brûle les vins, & il mérite qu'on répéte plusieurs essais en ce genre. Ce qu'il y a de certain, c'est que cette espèce de vin présente un phénomène bien singulier. On trouve dans les tonneaux beaucoup moins de lie que dans ceux des vins faits à la manière accoutumée, parce que beaucoup de parties étrangéres au vin restent combinées avec lui, & cependant il est très-clair. Ne pourroit-on pas dire de ces vins, comme des eaux minérales aérées & martiales, que c'est l'air surabondant qu'ils n'ont pu perdre, puisque le tonneau étoit bouché, qui tient ces parties étrangères en dissolution? Agitez ce vin, agitez ces eaux, laissez-les peu de tems débouchés & à l'air libre, tous deux deviennent troubles & déposent beaucoup de sédiment.

VIII. La fermentation insensible se complette beaucoup mieux, & les plus petits vins gagnent pour la qualité en fermentant dans des *foudres*. L'expérience va le démontrer. Prenez du vin quelconque au moment qu'il sort de la cuve & du pressoir, remplissez un tonneau d'une *asnée*, remplissez

Digitized by Google

pliſſez du même vin, des tonneaux de 2, 3, 4, 5, 6, rempliſſez enfin un *foudre*, que ces différens vaiſſeaux ſoient placés dans les mêmes circonſtances, goutez ces vins chacun ſéparément dans quel tems de l'année que ce ſoit, & vous trouverez une progreſſion de bonté reſpective & graduée ſuivant la grandeur du vaiſſeau. Cet objet mérite certainement toute l'attention du poſſeſſeur de grand vignobles, & prouve clairement les avantages des cuves foncées, des *foudres*.

IX. Ceux qui ne ſe ſerviront pas de ces grands vaiſſeaux, & qui préféreront les tonneaux ordinaires, doivent faire les obſervations ſuivantes. *Affranchir* le tonneau, s'il eſt neuf, & s'aſſurer de ſa bonté; examiner le tonneau qui a déjà contenu du vin & voir s'il n'a point contracté de mauvais goût. Donnons plus d'étendue à ces deux principes. Je ne rapporterai pas toutes les méthodes employées dans les différens cantons pour affranchir un tonneau, je les crois inutiles; j'indique ſeulement celle dont je me ſers depuis 15 ans, parce qu'elle n'a ja-

Digitized by Google

mais été infructueuſe. Les tonneaux ſont ordinairement conſtruits en bois de chêne ou de chataignier. Les uns & les autres ont une aſtriction déſagréable, mêlée d'une amertume auſtère & rebutante. Il eſt de la derniere importance de faire diſparoitre ce mauvais goût que le vin s'adapte très-facilement. Pour cet effet, commencez par rincer le tonneau avec de l'eau froide, & vuidez la tout de ſuite ; mettez auſſi-tôt après dans le tonneau une pinte d'eau ſalée & bouillante (demi livre de ſel eſt la doſe ordinaire pour un tonneau de deux ou trois *aſnées*). Bouchez exactement le tonneau, agitez-le en tout ſens, l'eau bouillante fera connoître les plus petites gerſures, la moindre piqûure. Dreſſez-le ſur un des fonds, laiſſez-le dans cette poſition pendant 15 ou 20 minutes, retournez-le ſur l'autre fond après l'avoir agité de nouveau en tout ſens, laiſſez-le encore autant de tems, vuidez enſuite, & faites ſévérement écouler l'eau. Si cette eau refroidiſſoit dans le tonneau, elle donneroit un mauvais goût (il faut plus de deux heures pour que cela arrive : de l'eau

Digitized by Google

non ſalée produiroit le même effet). Dès que l'eau ſalée eſt entiérement écoulée, ayez environ une pinte ou plus du même moût qui fermente, qui aura bouilli, qui aura été bien écumé, & qui ſoit encore bouillant, jettez-le dans le tonneau, bouchez, agitez & retournez ainſi que pour l'eau ſalée. On peut laiſſer ce vin juſqu'au moment qu'on remplira le tonneau, mais vuidez-le alors. Si le tonneau a déjà ſervi opérez de même, ſupprimez le ſel ſeulement. Ce vin bouilli ne ſera pas perdu, on peut le jetter ſur la cuvée du petit vin, ou le conſerver pour les quêteurs, eſpèce de guêpe trés-commune en cette ſaiſon.

X. Avant d'employer les tonneaux qui ont déjà contenu du vin, on doit les faire défoncer les faire ratiſſer pour en enlever exactement toute la lie & le tartre. Je ſais que ce principe éprouvera beaucoup de contradiction, puiſque c'eſt une coutume généralement reçue en Provence, de préférer les tonneaux vieux aux tonneaux neufs. Elle peut d'un côté avoir ſon avantage, parce que le vin qu'ils ont contenu, a enlevé l'aſtriction du bois;

Digitized by Google

mais quelle est la raison qui engage les Provençaux à choisir par prédilection ceux dont les parois sont incrustés d'une plus grande quantité de tartre, & qu'on a grand soin d'y laisser ? Je conviens que la multiplicité des cristaux, annonce que le vin qui les a produits, étoit très-spiritueux, parce que ce sel essentiel du vin, ne peut se dissoudre que très-difficilement dans l'eau (il faut au moins 30 parties d'eau pour en dissoudre une de tartre), & que ce n'est qu'autant que l'esprit ardent se forme dans le vin, que ce sel se précipite & forme des cristaux. Ce tartre ne peut être conservé sans qu'on ne conserve en même tems beaucoup de lie desséchée contre les douves, surtout si le tonneau n'a pas été défoncé & ratissé. Or cette lie humectée par le vin nouveau, se détache, se divise, se recombine avec lui, excite une plus vive & plus longue fermentation, & par là accélére les causes de son dépérissement, à moins que le vin ne soit visqueux & sirupeux. Il est de fait, que cette lie ne peut se combiner avec le vin sans y porter le tartre auquel elle étoit unie;

Digitized by Google

il faut donc que l'esprit ardent qui se forme dans le vin, dissolve & le tartre qu'il contient, & celui qu'on lui donne en surabondance avec la lie. Il ne peut pas certainement suffire à dissoudre tous les deux. Il reste donc beaucoup plus de tartre dans le vin, & tout le monde convient que plus un vin est purgé de son tartre, plus il est salutaire pour la santé. D'ailleurs le tartre est un levain très-sur pour faire promptement passer le vin à la fermentation acéteuse, à cause de ses principes éminemment acides. Ces raisons me paroissent convainquantes, & assez fortes pour détruire une coûtume d'où il ne résulte que du mal.

XI. Ce n'est pas assez de faire défoncer & ratisser les tonneaux, il faut encore examiner s'ils n'ont point de mauvais goût, & pour peu qu'ils en soient affectés, les briser sur le champ, crainte que le Vigneron négligent ne les fasse servir plutôt que d'autres, s'ils se présentent les premiers sous sa main. Ne vous en rapportez qu'à vous-même dans cet examen, & souvenez-vous du précepte de La Fontaine, *il n'est pour voir*

Digitized by Google

que l'œil du maître. Si vous vous fiez à vos gens, vous ſerez ſûrement trompé. J'en ai fait la couteuſe expérience, & mon aveu vaut une inſtruction. On ſe ſert de pluſieurs expédiens pour ôter le mauvais goût aux tonneaux, de punais, de moiſiſſure, par exemple; j'oſe aſſurer qu'ils ſont tous inutiles, ils maſquent le mauvais goût pour un tems, & il reparoit enſuite. L'expérience m'a appris qu'on n'en pouvoit tirer d'autre parti que de les brûler. On court après l'économie, on perd ſon vin, quel profit!

XII. Il n'eſt peut-être aucune Province en France, où les abus dans la manière de faire le vin, ſoient plus multipliés qu'en Provence. Un proverbe déplacé y ſert de loi pour boucher les vins nouveaux. *A la Saint Martin tape ton vin.* Les hommes feront-ils donc toujours les jouets de la coûtume & du préjugé? Il y a des quartiers aux environs d'Aix où l'on vendange un mois plutôt que dans les autres. La récolte eſt levée dans le territoire de Marſeille depuis le 15 Septembre juſques au 10 Octobre au plus tard; c'eſt à peu près vers le 20 Septem-

Digitized by Google

bre que l'on vendange à Riés, &c.; & cependant on bouche les tonneaux en même-tems, c'eſt-à-dire, à la Saint Martin qui eſt le 11 de Novembre. Or en ſuppoſant que le vin a été mis dans le tonneau le 20 Septembre, il s'eſt écoulé 52 jours juſqu'à cette époque. La fermentation tumultueuſe s'eſt maintenue tout au plus 12 à 15 jours dans le tonneau, & pendant tout le reſte du tems le vin a eu la liberté de laiſſer évaporer ſon air & ſon phlogiſtique. Quel abus! je ſçais que les tonneaux ont été bouchés avec des tuiles, des cartes, des feuilles de vigne ou de figuier couchées horiſontalement ſur le bondon, mais ces eſpéces de bouchons laiſſent toujours à l'air une iſſue trop libre & trop facile. Il faut & l'on doit, dès qu'on s'apperçoit que la fermentation tumultueuſe ſe ralentit, adapter le bouchon, & chaque jour l'enfoncer de plus en plus juſqu'à ce qu'il ferme enfin exactement. C'eſt au propriétaire à ſuivre l'opération, & la diminution de la fermentation l'indique; mais non pas la fête de S. Martin.

Digitized by Google

XIII. Nous avons employé jusqu'à ce moment tous les moyens que la nature & l'art nous présentent pour rendre la fermentation plus tumultueuse. Le vin est actuellement dans les tonneaux ou dans les foudres, la fermentation insensible, véritable fermentation vineuse, a succédée à la fermentation tumultueuse, tachons de la maintenir le plus long-tems possible. Voyons quelles sont les ressources que l'expérience présente, parce qu'il est bien démontré que cette fermentation insensible se perpétue dans les tonneaux, jusqu'à ce qu'elle passe à la fermentation acide & à la putride.

Digitized by Google

CHAPITRE VII.

De la conduite du Vin depuis que le Tonneau est bouché, jusqu'en Mars.

I. IL auroit peut-être convenu de placer ici ce qui concerne le choix des caves dont je parlerai dans le Chapitre suivant, mais il m'a paru que les bons vins ne devant être encavés qu'après l'hyver, il falloit auparavant indiquer les manipulations qu'ils exigent. Il est à supposer que les tonneaux ont été exactement remplis chaque jour & même plutôt deux fois qu'une, tant qu'a duré la fermentation tumultueuse; qu'ils l'ont été ensuite au moins tous les huit jours, jusqu'à la fête de St. Martin, tems auquel on les bouche en Provence. La négligence, ou un oubli volontaire sur ce fait, seroient impardonnables. Il arrive souvent, & surtout chez le Païsan, qu'il conserve ou achete du vin bien inférieur pour remplir ses tonneaux, ce qui nuit essentiellement à la qualité du premier. De quelque nature que soit

Digitized by Google

le vin dont on se sert, il est d'une nécessité indispensable de remplir les tonneaux tous les quinze jours depuis la fête de S. Martin jusqu'en Janvier, & tous les mois pendant le reste de l'année, j'en dirai les raisons dans le Chapitre suivant.

II. Plusieurs personnes saisissent les premiers jours de la fermentation tumultueuse du vin dans le tonneau pour le droguer, le sophistiquer. Je garderai sur ce sujet, le plus profond silence, crainte d'instruire les gens de mauvaise foi, & d'augmenter le nombre déjà trop considérable des *frélateurs* de vin. J'ai étudié tous leurs procédés, je n'ai épargné ni argent ni peine pour les découvrir, & j'ose dire après ce travail, qu'ils employent des moyens si dangereux, qu'il faudroit punir rigoureusement ces odieux fabricateurs, ces pestes publiques. Je me contente de rapporter un moyen pour donner au vin un fumet agréable & qui ne peut nuire à la santé. M. Frédéric Hasselquitz, éleve & ami du célébre Chevalier Von Linée, la gloire du Nord & de la Botanique, dit dans l'histoire de son voyage au Levant, T. I. p. 129 : » Cueillez les fleurs de la

Digitized by Google

» vigne lorſqu'elles ſont épanouies, faites-
» les ſécher à l'ombre, pulvériſez-les & gar-
» dez-les pour l'uſage auquel vous les deſ-
» tinez. Prenez telle quantité qu'il vous plai-
» ra de cette poudre, enfermez-la dans un
» nouet & pendez-le dans le tonneau lorſ-
» que le vin nouveau fermente. Rien n'eſt
» ni plus naturel, ni plus propre que cette
» poudre, pour donner au vin un fumet
» agréable. La quintéſſence des vertus d'u-
» ne plante, réſide dans ſa fleur. Je ne ſçais
» ſi on a eſſayé ailleurs cette méthode (il
» étoit alors en Egypte), mais je ne doute
» point qu'elle n'eut le même ſuccès, la
» nature étant la même partout & ne variant
» jamais. » J'ai laiſſé paſſer les premiers jours de la fermentation tumultueuſe dans le tonneau, afin que la partie la plus volatile & la plus odorante de ces fleurs s'évaporât moins, & je m'en ſuis bien trouvé.

III. On connoît peu en Provence la coûtume de garder le vin : ou il paſſe la mer, ou on le boit ſur les lieux, ou on le convertit en eau de vie, l'on peut regarder comme un phénomène dans le pays, du vin de

Digitized by Google

8 à 10 feuilles. Cependant je crois devoir affirmer, que ces vins, bien faits, le disputeroient pour la durée à tous les vins du Royaume. La facilité qu'on a de se procurer des vins d'Espagne, de Gréce, d'Italie &c. n'est-elle pas une cause qui empêche qu'on soit soigneux d'améliorer & de conserver les vins du pays? Leur mauvaise fabrication a nécessité cette préférence. On ne donne des soins en général qu'aux vins de Riés, de la Malgue, d'Eymés, & même pas ceux qu'ils méritent. Prescrivons donc ce qui est le plus conforme à l'expérience. Veut-on avoir un vin potable dans l'année? qu'on le soûtire au commencement de Janvier, de Février & de Mars. Cette opération demande quelques détails.

IV. Il paroit qu'on a pris à tache d'introduire dans chaque opération propre à perfectionner le vin, les abus les plus grossiers. J'ai vu des particuliers, & le nombre en est très-grand, qui pour expédier, font un trou dans le bas du tonneau, ou en enlevent le bouchon, laissent couler le vin dans des vaisseaux découverts, & le mettent

Digitized by Google

enſuite dans d'autres tonneaux qui reſtent débouchés juſqu'à ce qu'ils ſoient pleins. Il n'eſt pas poſſible d'imaginer une plus mauvaiſe méthode. Ou travaillez le vin ainſi qu'il l'exige, ou laiſſez le livré à lui-même, il gagnera au change. Celui qui voudra ſoûtirer ſon vin, ſe ſervira d'une pompe avec ou ſans ſoufflet, elle ſera décrite dans la diſſertation ſur les inſtrumens néceſſaires à perfectionner le vin, il en plongera doucement & perpendiculairement une branche dans le tonneau ; cette branche ſera excédée à ſa baſe par un morceau de bois de deux pouces de hauteur, & ce bois entrera dans la lie. La baſe ou l'orifice de cette branche ſera par ce moyen, au-deſſus de la lie qui reſtera toute entière dans le tonneau quand le vin en aura été tiré. Cette branche ſera fixée dans la partie ſupérieure qui entre dans le bondon, de manière qu'elle ne vacille point, ce qui troubleroit le vin, & l'eſpace de cette ouverture que ne remplira pas la pompe, ſera ſévérement bouchée avec du vieux linge, de la filaſſe, &c. La pompe une fois fixée, l'ouverture bou-

Digitized by Google

chée, on approchera le tonneau qui doit être rempli, on y introduira la canelle de la pompe, & on bouchera également le vuide qu'elle ne remplit pas; on pompera & soûtirera tout le vin sans discontinuer l'opération. Je réponds, que si on travaille ainsi, le vin ne sera point troublé, & il laissera échapper très-peu de principes volatils, objet essentiel. Celui qui sera jaloux de n'avoir que du vin parfait, doit mettre de côté les cinq ou six premières & dernières pintes de vin qui sortiront. Le vin qui approche le plus de la lie, est sujet à aigrir; parce qu'il contient beaucoup de tartre & de lie qui ne sont pas précipités, & le vin de la surface est foible & d'une qualité bien inférieure à celui du centre, ce qui est aisé à vérifier.

V. Ceux qui désireront que le vin se conserve pendant plusieurs années, ou qui le destinent à lui faire passer la mer, le *souffreront*, ou *muteront*; sçavoir, en Janvier, & lorsqu'ils le soutireront en Mars. Je dis qu'il faut *muter* ou *souffrer* ces vins en Janvier & Mars (*souffrer*, *muter* exprime la même

Digitized by Google

chofe), arrêtons-nous un moment fur ces deux objets. Cette opération eft indifpenfable pour les vins trop aqueux & de petite qualité, principalement pour ceux qui aigriffent & pouffent promptement. Elle convient en général à toute forte de vin, excepté à ceux qui font vifqueux, firupeux, qui par conféquent ont befoin d'une fermentation plus active. La vapeur du fouffre enflammé ôte l'élafticité à l'air furabondant, ce qui fufpend la fermentation, & ce qui revient à peu près au même que fi on mettoit une liqueur fermentante dans le vuide. Cet air par fa facilité à être condenfé, raréfié felon les degrés de la chaleur de l'atmofphere, y contribue fingulierement. (Voyez Ch. VIII. N°. III.) Plufieurs perfonnes ont penfé que cette vapeur agiffoit comme acide ; mais fi l'on réfléchit fur ce phénoméne, il fera bien prouvé que les acides n'arrêtent point la fermentation, & qu'ils la conduifent bien plus promptement à l'acéteufe. La vapeur du fouffre n'agit que fur l'air furabondant à la mixtion du vin dont elle détruit l'élafticité, faifant dans

Digitized by Google

cet air une dissolution plus étendue du phlogistique que cette vapeur contient très-abondamment. J'ai en suivant ce principe, & pour connoître jusqu'à quel point un vin peut être muté, conservé presque toute sa douceur pendant une année entière, en répétant tous les quinze jours cette opération, & en tenant le tonneau exactement plein. On plaçoit pour cet effet, la méche allumée sur le bondon du tonneau, & on souffloit avec un chalumeau sur la vapeur, afin qu'elle entrât plus aisément. Le tonneau étoit aussi-tôt après exactement bouché, & rempli le lendemain seulement par le moyen d'un petit antonnoir, adapté à un trou près du bondon. Il est nécessaire de remarquer que le tonneau fut placé aussitôt qu'il fut rempli dans un soûterrain très-profond, & dans lequel on sentoit à peine les variations de l'air. Nous lisons dans le Dictionnaire Encyclopédique au mot Vin, *que pour arrêter la fermentation des liqueurs, il suffit d'environner les vaisseaux qui les contiennent, de vapeurs sulphureuses qui pénétrent dans ces vaisseaux*

par

Digitized by Google

par les pores du bois. Sans admettre ni rejetter cette pénétration, n'eſt-il pas plus ſimple de penſer que cette vapeur détruit en partie l'élaſticité de l'air de la cave, & qu'ainſi les variations de l'air extérieur, ont moins d'action ſur elle. Si ces vapeurs produiſent des effets ſenſibles dans les caves, quels effets ne produiront-elles pas lorſqu'elles agiront directement ſur l'air contenu dans le tonneau ? L'on me dira peut-être, que cette opération décolore les vins rouges, qu'elle leur communique un goût, une odeur de ſoufre, &c. Je réponds 1°. que la raiſon qui engage à muter les vins blancs, eſt la même pour les vins rouges. 2°. Qu'il eſt vrai que la vapeur du ſoufre détruit certaines couleurs végétales, mais c'eſt ſeulement lorſqu'elle agit immédiatement ſur elles. Il y a même des Auteurs, *Hoffman*, par exemple, qui prétendent que cette opération colore les vins rouges. 3°. Que cette vapeur ne leur communique aucun mauvais goût, à moins qu'on ne laiſſe tomber dans le vin quelques gouttes de ſoufre enflammé, ou une partie de la toile qui lui

Digitized by Google

ſervoit de ſupport ; dans ce dernier cas, le vin contracteroit outre le goût du ſoufre, celui d'empireume. 4°. Je mute depuis plus de dix ans, des vins rouges & blancs, & je n'ai jamais reconnu le goût de ſoufre ; on peut répéter l'expérience, ſi on en doute.

VI. Les Bordelois vendent aux Hollandois une grande quantité de vin extrêmement muté. Les Hollandois pour le moins auſſi habiles compoſiteurs de vin, que les Anglois & les Pariſiens, l'employent pour ſervir de baſe aux vins qu'ils fabriquent, & ils nomment ce vin muté, *vin enragé.* On verra bientôt la raiſon de cette dénomination. Voici le détail du procedé des Bordelois. On choiſit un tonneau de bois fort & ſain, vigoureuſement cerclé & même dont chaque tête eſt garnie d'un ou de pluſieurs cerceaux en fer. Le vaiſſeau ainſi préparé, on vuide la valeur d'un à deux ſeaux de vin nouveau, alors on brûle une meche ſoufrée dans le tonneau, l'ouvrier retire la meche quand le ſoufre eſt entierement conſumé, il bouche exactement le tonneau, l'agite en tous ſens, & le laiſſe en

Digitized by Google

repos pendant une ou deux heures. Il débouche ensuite pour ajouter du vin nouveau ; il mute & continue la même opération jusqu'à ce que le tonneau soit entierement plein. Ce vin ne tarde pas à partir pour sa destination, & dès qu'il y est arrivé, le fabriquant de vin se hate à l'employer pour faire en Hollande du vin de Bordeaux. Quelques particuliers mutent ainsi le moût à la place du vin nouveau, & je croirois ce parti plus avantageux, parce qu'on craindra moins promptement le commencement d'une fermentation trop tumultueuse, qui, si elle s'établissoit, feroit éclatter le tonneau s'il n'étoit fortement cerclé. Alors c'est un *vin enragé*. On sent bien à présent comment un vin ou un moût qui n'a perdu ni son air surabondant, ni son phlogistique, & qui n'a pas eu le tems de prendre sa fermentation, peut servir de base au vin que l'on veut composer. Dans ce cas ses principes, qui jusqu'alors avoient été dans l'inaction, se développent, procurent la fermentation de la nouvelle liqueur dans laquelle on les étend, & forment à Amsterdam du vin de Bordeaux. De cette

manipulation que doit-on conclure ? Sinon que la vapeur du soufre ne communique aucun goût au vin, sans quoi les Hollandois trop instruis, n'acheteroient pas bien cherement ce vin muté.

VII. Il est impossible en mutant le vin de la manière indiquée, de ne pas être incommodé par la vapeur suffoquante du soufre, & il est à craindre qu'il n'en tombe quelques gouttes dans le vin. J'ai fait construire, pour éviter ces inconvéniens, une espèce de petite cheminée en tôle, dont la base est large de trois pouces, & haute de quatre, & son couvercle est en forme de dôme, surmonté d'un cornet décrivant un peu plus d'un demi-cercle, c'èst-à-dire, retombant plus bas que la base de la cheminée. Le devant de la cheminée se ferme par une porte à coulisse. On place l'extrêmité recourbée du cornet dans le tonneau, on allume la toile soufrée (le soufre brule mieux ainsi étendu qu'en bâton, ou réduit en poudre,) on ouvre plus ou moins la porte suivant l'activité de la flamme : lorsque le tonneau est rempli de cette fumée,

Digitized by Google

elle regorge par la porte, & éteint la flamme, parce que l'air n'a plus d'élasticité. Alors, si on est dans l'intention d'en faire entrer davantage, on rallume la mêche, & on se sert d'un soufflet. On sent bien qu'il faut garnir avec du linge l'ouverture du bondon que ne remplit pas entièrement le cornet. Je me trouve très-bien de cette invention, & je ne suis plus fatigué par la vapeur du soufre.

VIII. Quelques Personnes cherchent de grands préparatifs pour la composition des méches soufrées. Le poivre blanc, le géroffle, la canelle, le gingembre, l'anis vert, l'iris de Florence, les fleurs de Thym, de Lavande, de Marjolaine, sont pilées & tamisées avec le soufre, ensuite placées dans une terrine sur un feu modéré, on y trempe quand le soufre est fondu, des bandes de toile de différente grandeur & largeur suivant l'idée de celui qui les fabrique. Je pense & je dis que le seul soufre suffit. Hazarderai-je trop en affirmant que ces drogues sont non seulement inutiles, mais qu'étant brulées, elles doivent don-

Digitized by Google

ner au vin une odeur d'empireume & de fumée, ce qui feroit aifé à démontrer.

IX. Le vin ainfi muté doit être, ai-je dit foûtiré en Mars. Nous avons vû dans ce Chapitre, n°. IV, qu'il y avoit abus dans la manière de foûtirer le vin. Il en exifte un fecond pour le tems. Quel but fe propofe-t-on en foûtirant le vin ? Si non de le dépouiller de la lie qui exciteroit au printems, une nouvelle & trop forte fermentation ; de le priver de fon tartre qui eft un fel acide & qui le conduiroit à la fermentation acéteufe ; enfin c'eft pour l'avoir plus net, plus clair & plus épuré, d'une robe plus agréable. Je ne penfe pas qu'il y ait d'autres motifs. La néceffité de foûtirer le vin, n'eft point un problême pour l'homme qui penfe, auffi ne m'arrêterai-je pas à combattre l'opinion de ces dogmatifeurs qui affirment d'un ton fententieux, *qu'il ne faut jamais foûtirer le vin de deffus fa lie, de deffus fa mere, parce qu'elle le nourrit & le conferve.* La lie n'eft que l'excrément du vin, fi je puis m'exprimer ainfi. Quelle nourriture cette mere donne à fon enfant ! je

Digitized by Google

ne rapporterai pas toutes les reveries & les ſuperſtitions adoptées par nos Anciens, revues & augmentées par nos modernes; le tableau des égaremens de l'eſprit, feroit trop long. J'obſerverai ſeulement que la méthode de nos vignerons, ainſi que celle de beaucoup de particuliers, eſt de ſoûtirer le vin le jour de la pleine Lune de Mars, & d'autres attendent ſcrupuleuſement le Vendredi Saint quand même le vent du midi regneroit dans la plus grande impétuoſité. Quel eſt l'homme qui ignore que ces époques ſont ſingulièrement devancées ou retardées, que le Vendredi Saint ſe trouve quelque fois au milieu d'Avril, que les chaleurs du printems ſe font déjà vivement ſentir, ſur tout en Provence, que la vigne même y a commencé à pouſſer. Il eſt impoſſible alors que le vin ſoit clair, parce que la chaleur a imprimé une nouvelle fermentation, & que la lie a été recombinée dans le vin. Il vaudroit donc mieux ne pas le ſoûtirer. Les Provençaux pour ne mériter aucun reproche ne le ſoûtirent point du tout, ou du moins on pourroit compter le petit nombre de ceux qui le font.

Digitized by Google

X. On penſe communément qu'il y a une analogie entre le vin renfermé dans le tonneau & dans la cave, & la vigne lorſqu'elle pouſſe ou qu'elle fleurit, ou quand le raiſin change de couleur. Comme cette erreur ne tend à aucune conſéquence, je ne la combattrai point. Je prie ſeulement les particuliers qui penſent ainſi, de faire attention au renouvellement de chaleur du printems & à celui du mois d'Août, & ils en trouveront la véritable cauſe.

XI. Après l'examen de ces détails intéreſſans, paſſons aux généralités, parce qu'il n'eſt point de régle ſans exception. Si l'année a été ſéche & très-chaude, le vin des bons cantons de Provence, ſera viſqueux, ſyrupeux, c'eſt pourquoi je conſeille de le laiſſer dans le cellier pendant tout l'hyver, pourvu qu'il n'y gele pas. Si la cuve eſt foncée, qu'elle ſerve de tonneau ou de *foudre* le vin gagnera beaucoup en qualité Ch. VI. no. VIII. La fermentation y ſera plus forte, les principes plus déſunis, & le vin plutôt rendu à ſa liquidité convenable. Si le vin eſt encore trop doux après l'hyver

Digitized by Google

gré cette précaution, il convient de le laiſſer plus long tems dans le cellier ſans le ſoûtirer. Si le vin a de la qualité, & qu'il ne ſoit pas viſqueux, on le ſoûtirera dans le tems & de la manière indiquée dans ce Chapitre n°. IV. Si au contraire l'année a été froide & pluvieuſe, ſi le raiſin au tems de la vendange a été trop rempli de l'eau de la végétation, qu'il n'ait pas acquis une maturité convenable, qu'il ſoit de petite qualité, qu'on craigne pour ſa durée; il faut 1°. l'encaver dès que la fermentation tumultueuſe aura ceſſé dans le tonneau, 2°. que la cave dans laquelle on l'enfermera, ait les conditions dont je parlerai dans le Chapitre ſuivant, 3°. remplir exactement le tonneau tous les mois, 4°. muter le vin tous les deux mois & principalement à l'approche des chaleurs, 5°. le ſoûtirer avant qu'il ait ſenti les chaleurs du printems. On ſent bien qu'il n'eſt pas poſſible d'aſſigner au juſte les précautions pour chaque nuance de qualité de vin, c'eſt au propriétaire qui réfléchira ſur ces généra-

Digitized by Google

lités, à prendre le milieu qu'il jugera le plus convenable à la nature de fon vin.

XII. Terminons ce Chapître en répondant à une objection qui pourroit être faite & qui au premier coup d'œil paroîtroit fpécieufe. La chaleur des caves pendant l'hyver eft ordinairement de 10 à 12 degrés; celle des celliers eft bien inférieure, puifque fouvent il y gele : ainfi les vins fe perfectionneront mieux dans les caves que dans les celliers, & la chaleur augmentera leur fermentation. Je réponds à cela 1°. c'eft pour la Provence que j'écris, pays où le froid fe fait très-peu fentir, & où les gelées ne durent pas. 2°. Je confeille de laiffer dans le cellier le vin vifqueux ou fyrupeux, & même le vin de qualité, parce que depuis qu'il eft fait, c'eft-à-dire, depuis la fin de Sept. ou le commencement d'Octobre, jufqu'à la fin de Février ou de Mars fuivant, il s'écoule près de fix mois pendant lefquels l'atmofphére éprouve de grandes variations & même quelquefois une chaleur affez vive; ces variations & cette chaleur agiffent

Digitized by Google

ſur la liqueur à peu-près comme dans le Thermomêtre. 3°. Les vins de petite qualité & encavés n'éprouveront pas ces variations, ou du moins très-foiblement, & ainſi leur fermentation ſera plus tranquille, & ſe ſoûtiendra preſque au même degré. 4°. Ce que je viens de dire peut à préſent s'appliquer également à tous les vins de France, ce qui me paroit prouvé, pour peu qu'on réfléchiſſe ſur les principes établis dans le Chapitre ſuivant.

Digitized by Google

CHAPITRE VIII.

De l'action de l'air sur le Vin ; des qualités qui constituent une bonne Cave, & des moyens d'y perfectionner le Vin, même avec économie.

In cellis quæ non satis profundæ sunt, diurni caloris participes fiunt, vina non diu subsistunt integra.

Hoffman.

I. L'AIR (*p*) a trois propriétés qui réunies ne peuvent caractériser que lui seul, savoir la fluidité, la pesanteur, & l'élasticité. Il s'insinue par sa fluidité, pénétre, traverse les corps sans jamais la perdre. Il gravite par sa pesanteur sur tous les corps

(*p*) Je ne prétends point ici parler de l'air simplement considéré comme substance élémentaire, & par conséquent de la plus grande simplicité, mais de l'air *vulgaire*, *hétérogéne* qui est un mélange de différens corpuscules, dans lequel nous vivons, inspirons, &c. en un mot c'est l'Atmosphére susceptible des plus grandes variations, du chaud, du froid, &c.

Digitized by Google

& en réunit les parties (*q*). Il céde par ſon élaſticité à l'impreſſion des autres corps en diminuant ſon volume, & ſe rétablit enſuite dans la même forme & ſouvent occupe une plus grande étendue. C'eſt par cette force élaſtique qu'il s'inſinue dans les corps y portant avec lui cette facilité ſpéciale qu'il a à ſe dilater. De-là naiſſent ces oſcillations continuelles dans les parties du corps auquel il ſe mêle, parce que ſon degré de chaleur, ſa gravité, ſa denſité ainſi que ſon élaſticité & ſon expanſion ne reſtent jamais les mêmes pendant l'eſpace d'une ou deux minutes de ſuite. Il ſe fait donc dans tous les corps une vibration, une dilatation, une contraction perpétuelle. Ainſi, par exemple des coups de tonnerre redoublés font ſouvent tourner les vins foibles, parce qu'ils occaſionnent dans l'atmoſphère des ſecouſ-

(*q*) La peſanteur de l'air reſpectivement à celle de l'eau, eſt d'après les dernières expériences faites par M. Hawksbée, comme 1 à 885, & tous les Phyſiciens s'accordent à lui donner le degré de peſanteur de 1 à 800. Que l'on juge par-là de l'action de l'air ſur le vin qui eſt beaucoup plus léger que l'eau.

Digitized by Google

ſes violentes qui agitent la liqueur, recombinent la lie, & finiſſent de déſunir le peu de principes qu'ils contenoient.

II. Sans recourir à ces phénoménes, jettons un coup d'œil ſur les thermomêtres placés ſucceſſivement dans des caves de différentes profondeurs. Moins la cave ſera profonde, ou bien, plus elle aura de communication avec l'air extérieur, plus l'air y agira librement & plus les variations de la liqueur ſeront ſenſibles, ſoit dans le Thermomêtre, ſoit dans le Baromêtre. Le vin renfermé dans le tonneau y éprouve le même changement. Le froid fait deſcendre la liqueur dans le Thermomêtre, le froid concentre le vin dans le tonneau; tous deux alors occupent moins d'eſpace. La chaleur en dilatant la liqueur dans le Thermomêtre, lui fait occuper une plus grande étendue; le vin éprouve dans le tonneau un mouvement reſpectif. Que le vent du Nord regne, le vin eſt clair; que celui du midi lui ſuccède, le vin devient plus ou moins trouble, ſuivant ſa durée & ſa violence. Ces variations ne peuvent être que

Digitized by Google

les ſuites de l'action de l'air ſur le vin, ce qui a fait dire à HOFFMAN dans ſon Livre *De modo conſervandi vinum* cap. 4. p. 348. *At vero non omnis aër æquali virtute & potentia corruptionem in vino ſuſcitat, ſed ſicuti callidus & humidus ad efficiendam putredinem in animantibus efficaſſimus eſt : ità & his ipſe maximè eſt infeſtus vini texturæ. Teſtatur id experientia : non enim lubentius ad noxam patent vina, quam tempore automnali vel etiam æſtivo, ſi tempeſtas fuerit diu pluvialis. Contra frigidus, ſiccus & ſerenus aer, non ita noxius vinis deprehenditur, qua propter in cellis quæ non ſatis profundæ ſunt, diurni caloris participes ſiunt; vina non diu ſubſiſtunt integra.*

III. L'impreſſion la plus avantageuſe pour toute liqueur durant la fermentation inſenſible, eſt en général celle du froid tempéré, parce qu'elle diminue le mouvement fermentatif en concentrant ſes principes. Il me paroît que ſi le raiſin meuriſſoit en même tems que les ceriſes, il ſeroit très-difficile de conſerver le vin; les chaleurs de l'été donneroient trop d'activité à la fer-

Digitized by Google

mentation tumultueuſe, & peut-être l'inſenſible ne feroit-elle que momentanée & paſſeroit très-promptement aux fermentations acide & putride. Les ſeules caves parfaites préviendroient ce déſordre. Admirons la nature toujours attentive à ſeconder nos beſoins. Elle place avec choix dans chaque ſaiſon ce qui nous convient le mieux. La chaleur tend au contraire à ſéparer les principes du vin, à les déſunir. Le ſeul moyen de ſouſtraire en grande partie le vin aux oſcillations & variations continuelles de l'air, eſt de le placer dans les caves qui y feront le moins expoſées, & par conſéquent dans les plus profondes. La meilleure ſans contredit, feroit celle où l'on n'appercevroit aucun changement de chaleur ou de froid, & où la liqueur du Thermomêtre ſe maintiendroit toujours au dégré 10 de température, comme dans les caves de l'Obſervatoire de Paris. C'eſt préciſément le dégré de chaleur le plus convenable & le plus propre pour perfectionner la fermentation inſenſible, ſurtout ſi la liqueur n'eſt pas trop expoſée aux oſcillations de l'air.

Digitized by Google

l'air. L'expérience la plus générale prouve ces faits, & cette même expérience nous a montré que les premiers signes de la fermentation tumultueuse, n'ont commencé à être sensibles que quand la chaleur a été à ce degré.

IV. M. Bidet dans un Traité sur la nature & la culture de la vigne, repéte sans cesse que *l'air est la peste du vin*. Il le prouve par la comparaison du vin mis dans une bouteille bien bouchée, & d'une égale quantité de ce même vin exposé à un air libre. Ce dernier, ajoûte-t'il, sera aigre au bout de deux ou trois jours, tandis que l'autre aura acquis de la qualité si le téms est froid. Je ferai quelques réflexions sur ce raisonnement auquel je souscris absolument quant au fond. 1°. L'air considéré comme élément, c'est-à-dire, dans la plus grande simplicité, n'est point une *peste* pour le vin, puis qu'il ne se fait point de fermentation dans le vuide & que la fermentation insensible soit dans les tonneaux, soit dans les bouteilles, est nécessaire pour donner la qualité au vin : mais l'air considéré com-

Digitized by Google

me atmoſphére, tantôt chaud, tantôt froid, plus peſant ou plus léger, plus tranquille ou plus agité, eſt celui qui agit ſur le vin & lui communique d'autant plus aiſément les variations qu'il éprouve, qu'il a deux qualités communes avec lui, la *fluidité* & la *gravité*, & que le vin ne peut ſe ſouſtraire aux impreſſions de la troiſième, l'*élaſticité*, parce qu'il en eſt dépourvu. Ces deux premières qualités ayant plus de force elles facilitent donc ſingulièrement les opérations de la troiſième. 2°. Ce n'eſt pas l'air qui, ſtrictement parlant, eſt la *peſte* du vin, puiſque les vins de Champagne ſont très-aérés, ainſi que ceux qu'on a *muté* dès le commencement; mais c'eſt parce que l'air augmente la fermentation (ſur-tout ſi les tonneaux ne ſont pas exactement pleins) par ſes oſcillations, ſes ſecouſſes, ſa chaleur, &c. qui réunies enſemble contraignent le phlogiſtique & l'air ſurabondant à s'échapper. Ces deux principes tenoient tous les autres dans une parfaite diſſolution. 3°. Le vin expoſé à l'air libre a aigri, parce que ſon phlogiſtique qui eſt très-volatil,

Digitized by Google

n'a trouvé aucun obstacle pour le retenir, parce que l'air surabondant en s'échappant, a dégagé une partie du phlogistique, ce qui a imprimé un mouvement continuel à la liqueur, a recombiné ses principes & leur a fait contracter une nouvelle fermentation, j'oserai dire toute différente de la spiritueuse. Ce que je viens d'établir en principe n'implique point contradiction avec ceux que je donnerai dans le Chapitre IX. sur la cause de l'acidité du vin, qui est son absorption de l'air atmosphérique. Elle n'a lieu que quand une partie du phlogistique & de l'air surabondant se sont échappés, & alors elle les remplace. 4°. Le vin de la bouteille bouchée a gagné de la qualité à cause du froid qui a concentré ses principes qui ne pouvoient se séparer de la liqueur. Cependant elle auroit perdu de qualité, si elle avoit resté plus long-tems exposée aux variations de l'air, sur tout si un air chaud eut succédé à l'air froid. L'air en lui-même n'est donc pas la *peste* du vin, il facilite seulement sa décomposition par sa chaleur, ses oscillations, &c. qui aug-

Digitized by Google

mentent la fermentation. L'action de l'air ſur le vin, exigeroit de plus grandes diſcuſſions que ne permettent pas les bornes d'un mémoire.

V. Ce que je viens de dire de l'action de l'air ſur le vin, prouve la néceſſité dans laquelle chaque particulier ſe trouve, de travailler à ſe procurer la meilleure cave poſſible. *C'eſt la cave qui fait le vin*, dit le proverbe, & il eſt juſte malgré ſa généralité. La cave, il eſt vrai, ne donnera pas une qualité ſupérieure à un vin plat & foible ; mais que ce vin ſoit placé dans deux caves différentes dont l'une ait les qualités que je vais indiquer, & que l'autre ſoit une cave ordinaire, on jugera alors de la préférence qu'on doit donner à la prémière par l'augmentation de bonté du vin qu'elle contiendra, comparée au dépériſſement de l'autre. Les plus incrédules diſſiperont leurs doutes, & s'inſtruiront par cette comparaiſon.

VI. Pour qu'une cave ſoit bonne, il faut 1°. qu'elle ne ſoit pas placée près d'un chemin, d'une rue, fréquentés par des voitu-

Digitized by Google

res, ou près de l'attelier d'un charpentier d'un forgeron, &c. (*r*). Les secousses réitérées que les tonneaux éprouvent, n epermettent jamais à la liqueur de s'éclaircir, la tiennent dans une agitation continuelle qui augmente la fermentation insensible, & accélére la décomposition par une recombinaison perpétuelle de la lie dans le vin. 2o. Plus une cave sera profonde, plus le vin s'y perfectionnera, parce qu'il sera moins sujet aux oscillations & aux variations de l'air. S'il manque d'air dans cette cave, M. Bidet fournit un excellent moyen pour en procurer. » Placez, dit-il, T. 2. p. 116,

(*r*) Je me contente de citer ces deux exemples, parce que j'en ai été la victime, & il en est plusieurs autres que fait naître le local de la cave. Un forgeron demeuroit au rés de chaussée de la maison voisine à la mienne. Les coups qu'il frappoit sans cesse sur son enclume répondoient à ma cave, & le vin n'a jamais été clair, quoique soutiré avant de l'envoyer à la ville. La cave que j'avois dans la maison où je demeurois ensuite, étoit placée directement sous l'allée par où chaque jour la voiture entroit & sortoit, & j'y éprouvois encore plus le même inconvénient, parce que les ébranlemens étoient plus directs. J'ai été forcé de m'en procurer une dans une situation plus tranquille.

Digitized by Google

attentif, à faisir le point où ils doivent être encavés. Le fixer, ce feroit les entraîner à l'erreur. J'en dis autant pour les vins foibles & plats qui dépériroient presque toujours dans les celliers, & surtout en Provence si l'hyver n'est pas continuellement froid.

VIII. C'est une erreur de penser que les caves sont plus chaudes en hyver, & plus froides en Été. La raison en est palpable. Notre corps est exposé en été à la chaleur de l'Atmosphère qui est de 20 à 25 degrés, au lieu que l'air des caves n'est qu'à 10 ou 12 degrés de chaleur. L'air de l'Atmosphère est en hyver depuis 0 jusqu'à 10 ou 15 degrés au-dessous de la glace, tandis que la chaleur de la cave est de dix degrés. C'est donc cette différence qui nous fait paroître les caves froides ou chaudes. Nous trouvant exposés à l'air froid extérieur qui fait impression sur notre corps, nous sentons en entrant dans la cave un air beaucoup plus chaud & qui réchauffe réellement notre corps. La chaleur de la cave ne différe dans ces deux saisons que d'un à

Digitized by Google

deux dègrés; elle eſt donc ſimplement reſpective. Voyez les eſſais Phyſiques de Muſchenbroec.

IX. Tachons de tirer d'une coutume préjudiciable, une utilité réelle, ſoit pour l'économie, ſoit pour la bonification des vins. Preſque toutes les cuves en Provence ſont placées dans les caves, & la plûpart ſont en briques ou en pierres; il ne s'agit que de convertir ces cuves en tonneaux ou *foudres*, alors on réunira pluſieurs avantages. 1°. Le phlogiſtique du vin s'évaporera plus difficilement à cauſe de l'épaiſſeur des murs de la cuve dont les pores ſont plus ſerrés que ceux du bois. 2°. L'air extérieur, ſoit par ſa fluidité, ſa gravité, ou ſon élaſticité aura moins d'action ſur le vin, parce que la réſiſtance que ces cuves préſenteront, ſera plus forte que celle qu'oppoſe un tonneau ordinaire dont l'épaiſſeur n'excéde pas 10 à 15 lignes. 3°. La fermentation inſenſible s'y complétera mieux, & il s'y formera une plus grande quantité d'eſprit ardent, avantage ſingulier & digne de l'attention des Provençaux qui brulent leurs vins & les convertiſſent en eau de vie. 4°. C'eſt

Digitized by Google

une écônomie considérable de se servir de grands vaisseaux. Remplissez le même jour un tonneau d'une *asnée*, un de 2, 3, 4, 5, 6, &c. & un *foudre*, vous verrez à la fin du mois, de l'année, &c. que la liqueur aura plus diminué en proportion de la petitesse du vaisseau qui la renferme. Ce point est important pour les possesseurs de grands vignobles. Nous avons prouvé Ch. VI. N°. VIII. note 13. que les vins acquiérent une qualité supérieure en fermentant en grande masse; qui pourra donc à présent se refuser au double avantage d'améliorer son vin, & de le faire avec économie ?

X. Tout semble concourrir à procurer cet heureux changement en Provence. 1°. Il faudra moins de tonneaux, ils sont toujours chers dans le tems de la récolte, & cette cherté a déjà engagé quelques particuliers des environs d'Aix à faire construire des tonneaux en pierre. Le motif d'économie leur a suggéré un moyen de perfectionner le vin, dont ils ne se doutoient pas. La Provence n'a pas le bois nécessaire pour la construction des tonneaux ; elle tire du Bugey, du Comté ou du duché de Bour-

Digitized by Google

gogne, les douves simplement dégrossies, & cela ne suffit pas pour sa consommation, puisqu'il y a des années où l'on charge tant à Lyon, qu'à Vienne, & dans les Villes & les villages le long du Rhosne, plus de 8000 tonneaux ; les Regîtres des Fermiers en font foi. Que l'on considére à présent les droits multipliés des péages, ceux des douanes de Valence & de Lyon, &c. & l'on ne sera plus surpris de la cherté des tonneaux. Les tonneaux ou *foudres* en pierre formeront donc une économie réelle. On achete les tonneaux à meilleur marché dans le courant de l'année, & on n'achetera que ceux dont on aura besoin soit pour l'usage journalier, soit pour le transport. Ceux qui n'ont pas les facultés de faire construire des cuves en pierre, les construiront en bois. Les platteaux de chêne sont très-chers en Provence, il est vrai ; rien n'empêche de les suppléer par ceux de chataignier, & surtout par ceux du murier qui y est très commun. Ce bois est préférable à celui de chêne, de chataignier, il a moins d'âpreté, moins d'astriction, & il communique un goût

Digitized by Google

agréable au vin, principalement au vin blanc cependant j'avouerai qu'il durera moins que les deux autres, que ses pores sont plus ouverts & que le vin y diminue beaucoup plus. Je ne le conseille que pour l'économie malgré le petit avantage qu'on peut en tirer relativement au goût.

XI. Les vins de Provence peuvent & doivent en général rester deux années dans les tonneaux, & beaucoup plus dans les foudres. Cette régle est inutile pour les vins fabriqués & gouvernés à la manière du pays ; il est même impossible d'en prescrire pour eux ; mais s'ils sont faits suivant la méthode que j'indique, je réponds qu'ils gagneront en qualité. Ils ont déjà assez de corps, & ils auront beaucoup de principes. Je suis même persuadé qu'outre les vins des cantons renommés, on parviendroit en quelques endroits à en avoir de délicats & qui auroient de la réputation. On doit également soûtirer ces vins la seconde année. Ceux de Bourgogne & de Champagne ont moins de corps, & on les soûtire également. Il est encore essentiel de les mûter chaque fois.

Digitized by Google

CHAPITRE IX.

Des ſoins qu'exigent les Vins deſtinés à paſſer la mer ; des moyens faciles pour connoître quand un Vin tend à l'acidité ou à la pouſſe, afin de ne pas en riſquer le tranſport.

I. UN vin bien fait & de qualité n'exige aucun préparatif pour paſſer la mer, ſinon d'être ſoûtiré, muté, & le tonneau exactement rempli au moment du départ. Les vins de Bourgogne, quoique de qualité excellente, paſſent très-rarement la *ligne* ſans ſe corrompre, ſurtout ſi on les envoye en tonneau ; ceux de Côte-rotie qui n'ont pas aſſez cuvé, éprouvent le même ſort, ceux du même pays, bien faits, bien cuvés, ſe maintiennent, ſe conſervent & acquiérent une qualité ſupérieure. Le tranſport bonifie également ceux de Bordeaux. Ces deux eſpèces de vin ont en général beaucoup de corps, & on peut ranger dans leur claſſe, ceux de Provence. Les vins au contraire de

Digitized by Google

qualité inférieure demandent des précautions.

II. On a vu dans le chapître précédent, quelle étoit l'action de l'air sur le vin, combien il lui étoit pernicieux par ses variations. Il les éprouve pour le moins avec autant de violence sur mer, & plus il approche de la *ligne*, plus ces effets sont dangereux. Le Roulis du vaisseau agite sans cesse la liqueur, & si elle n'est pas exactement tirée au clair, la lie & le tartre sont sans cesse recombinés avec le vin. Il faut donc donner plus de corps & de principes aux vins qui sont transportés, & tacher de diminuer le mouvement intestin de la fermentation, afin de conserver ceux qui existent. Suivons l'exemple de nos voisins, déjà adopté dans quelques cantons de Provence & de Languedoc. Leur secret consiste à faire cuire à une chaleur douce, lente & modérée, le moût ou une partie, & d'en mettre une quantité proportionnée dans les tonneaux qu'ils embarquent, suivant le plus ou moins de qualité du vin. On fait cuire tout le moût dans quelques endroits d'Italie

Digitized by Google

& d'Efpagne, & *Bellon* dit que les vins de Crête ne pafferoient pas la mer, fi on n'avoit pas la précaution de les faire bouillir. Arrêtons-nous un moment à examiner cette manipulation.

III. Si le moût a déjà fermenté, & qu'il foit prefque changé en vin, il eft à craindre que l'ébullition ne le faffe aigrir, furtout fi ce moût ne contient pas beaucoup de muqueux doux ; il convient donc de prendre du moût non fermenté, de le faire bouillir à petit feu, de l'écumer fans ceffe, de le réduire à tiers, ou à moitié, fuivant l'exigence du cas, de ne point le laiffer refroidir dans des vaiffeaux de cuivre, il y contracteroit un mauvais goût & principalement fi l'acidité y domine ; on le vuidera pour éviter cet accident, dans des vaiffeaux de bois qu'on aura foin de recouvrir, & il y refroidira tranquillement. Dès que le vin fera fait, & que les tonneaux feront prefque remplis, on y ajoutera la quantité de moût cuit, que l'on croira convenable. Ce vin fera encavé de bonne heure, muté & foûtiré ainfi que je l'ai indiqué Ch. VII. n°.

Digitized by Google

IV, V. Si on juge que ce correctif n'est pas suffisant, on fera cuire tout le moût ; ce vin sera un vin de liqueur qui supportera le trajet, mais non pas un vin agréable, coulant comme nos vins de Bourgogne, de Côte-rotie ou de rivière. Si l'on pense que la qualité du vin sera assez bonne, & qu'elle n'exige pas ce correctif, je conseille pourtant, pour plus grande sureté, de réduire le meilleur moût en consistence de sirop, ou même en Rob, comme le prescrit M. Barberet dans son Mémoire sur la pousse des vins. La seule attention à avoir en le réduisant ainsi en Rob, est de le remuer sans cesse, crainte qu'il ne prenne le goût d'empireume, car ce goût se communiqueroit promptement au vin. On en ajoutera une petite partie au vin ayant de l'embarquer.

IV. Il arrive par cette ébullition soûtenue, que la majeure partie de l'eau surabondante de la végétation se dissipe & s'évapore, & par là les parties de la liqueur se rapprochent. Ainsi ce moût bouilli, épaissi, ajoûté au vin, se divise & s'étend dans le

Digitized by Google

le fluide, reçoit autant de particules d'eau qu'il en a perdu par l'ébullition; & comme ses principes étoient très-rapprochés, il réunit par son mêlange, ceux du vin du tonneau, parce qu'il se saisit d'une partie de son eau surabondante; d'ailleurs il ajoute du muqueux doux, & plus un fluide en est chargé, plus sa fluidité diminue, & moins la fermentation est véhémente, les sirops en sont la preuve. Ces moûts, ces sirops, ces robs gluans & mucilagineux, communiquent leur viscosité aux autres parties du fluide, elle leur donne, pour ainsi dire, des entraves; & comme ces substances n'auront pas encore fermenté, elles s'assimileront aux parties du vin, leur donneront de nouveaux principes capables de soûtenir les chocs de la fermentation, & remplaceront ceux qu'ils auront perdu ou qu'ils perdent pendant la route.

V. Personne n'est plus que moi éloigné de penser qu'il faille droguer ou sophistiquer les vins, j'en ai trop étudié les principes, pour n'en pas sentir toutes les conséquences. Le moyen que je propose, n'a

Digitized by Google

aucun inconvénient & ne peut nuire à la ſanté. Je dirois même que ces vins ſont plus nourriſſans, parce que le muqueux doux eſt la ſeule ſubſtance vraiment nourriſſante : d'ailleurs il eſt avéré qu'ils attaquent beaucoup moins les nerfs que les vins ſecs ; ces derniers pouſſent plus vivement, il eſt vrai, par les urines, mais ils peuvent à la longue incommoder l'eſtomac & les inteſtins en les dépouillant trop de leur velouté & de leur enduit. Les vins de Provence ſont en général aſſez ſpiritueux quand ils ſont bien faits, pour ne pas peſer à l'eſtomac, malgré l'addition de ce muqueux doux. La fermentation aura entierement détruit la douceur du muqueux quand le vin aura paſſé la mer. Cette opération ménagée par une main prudente, donne ſeulement au vin le muqueux doux qui lui manquoit, & qu'il auroit eu ſi une maturité convenable avoit fait diſparoitre l'eau ſurabondante de la végétation ; ou ce qui revient au même, ſi on avoit laiſſé long-tems le raiſin ſur le cep comme à Arbois, à Chateau-Chalons, &c. ou ſi après que le raiſin a été

Digitized by Google

cueilli, on l'eut laissé exposé & étendu au soleil, & qu'on ne l'eut pressé que quelques jours après, comme cela se pratique en Italie & en Espagne; ou qu'on eut tordu la grappe sur le cep, comme à Rives-Altes; ou enfin si on avoit défeuillé le cep quand le raisin touchoit à sa parfaite maturité. Ces exemples ne seroient pas mauvais à suivre en Provence. Je les ai tous essayés, & je réponds du succès. Il est certain que par ce correctif employé suivant l'exigence des cas, les vins même de qualité médiocre passeront les mers, surtout si on les a soûtirés convenablement, si le tonneau a été muté, & s'il est exactement plein. Je ne parlerai pas de son emballage, de la nécessité de multiplier les cerceaux, l'utilité en est trop reconnue. Aidons la nature quand les causes secondes dérangent ses opérations mais ne la contrarions jamais.

VI. Pétrone parle d'un vin de 100 feuilles, & Juvenal dit que l'on buvoit de son tems (il mourut l'an 128 de l'Ere chrétienne) du vin fait sous le consulat d'Opimius. Jamais ces vins si fameux n'auroient acquis

Digitized by Google

cette vétuſté, ſi les anciens n'en avoient fait évaporer la partie aqueuſe, & s'ils ne les avoient réduits en Rob ou en conſiſtence de ſirop. Les vaſes qui les renfermoient étoient placés dans des greniers, ou expoſés aux injures de l'air. Ils traitoient au contraire les vins de petite qualité, à peu près de la même manière que nous, en les tenant dans des endroits frais, ou dans des caves, on en les enterrant profondément dans des foſſes recouvertes de terre. Ces premiers vins avoient à la fin la conſiſtence du miel, & on ne pouvoit les boire ſans les délayer dans l'eau. *Quò generoſius eſt vinum, eò magis vetuſtate craſſeſcit*, dit Pline. Nous pourrions aujourd'hui tenir preſque le même langage, relativement aux vins doux d'Eſpagne, d'Italie, &c. On a trouvé dernierement ſous les ruines d'*herculanum* des vaiſſeaux dans leſquels le Rob du vin s'étoit deſſéché. J'ai trouvé une urne à peu près ſemblable, dans le territoire de Vienne du côté du Lyonnois, dans une vigne où autre fois étoit bâti le Palais de Pompée. Le Rob du vin y étoit criſtaliſé. Ceux qui

Digitized by Google

désireront de plus grands détails sur la manière employée par les Romains, n'ont qu'à consulter les ouvrages de Baccius, le mot *Vin historique* dans le Dict. Ency.

VII. Le propriétaire qui envoye son vin au-delà des mers, désire sans doute, qu'il ne dépérisse pas dans la traversée, & il cherche avec raison à conserver un débouché. Si une partie aigrit ou pousse, il reçoit des reproches qu'il croyoit ne pas mériter, parce que son vin paroissoit avoir de la qualité au moment du départ. Ce propriétaire avant de l'envoyer, a-t-il bien reconnu s'il n'avoit aucune tendance à l'acidité ou à la pousse ? Quels moyens a-t-il employé pour s'en assurer, & ces moyens étoient-ils suffisans pour s'en convaincre ? Je crois devoir lui en proposer pour assurer sa tranquillité. Quoiqu'ils soient déjà rapportés dans un autre de mes Mémoires sur la meilleure maniere de faire l'eau-de-vie, couronné par la Société d'Agriculture de Limoges. Je ne crains pas de les répéter, ils sont trop analogues & nécessaires au sujet.

VIII. On sçait qu'en combinant de l'air,

Digitized by Google

même superficiellement, avec de l'eau ou du vin, on donne à ces liqueurs, des saveurs vineuses, séches, qui approchent beaucoup de l'acidité. Lorsqu'on sature une liqueur acide par une alkaline, il s'échappe une très-grande quantité d'air, l'acide ne se distingue plus dans le sel neutre. En précipitant l'acide à mesure que ce dernier devient libre, il absorbe & s'unit à une grande quantité d'air. Voyez Stat. des Végétaux, pag. 162 & 261, où il est dit que l'action des acides doit être attribuée en grande partie à l'air qu'ils contiennent. Voyez le Mercure du mois d'Avril 1733, où il est dit que les acides sont des esprits aëriens, un air enveloppé, un air condensé. M. Hales avoit observé que dans les corps qu'il analisoit pour connoître la quantité d'air qu'il contenoient, quelques-uns en absorboient au lieu d'en rendre. Il y comprenoit aussi, mais improprement, les substances qui, comme les vapeurs du soufre & du phosphore, détruisent l'élasticité de l'air, ce qui a l'apparence d'une absorption.

IX. L'examen de ces différens phéno-

Digitized by Google

ménes, m'a naturellement conduit à penser que le vin aigri pouvoit bien tirer son acidité, moins de la dissolution qui se fait alors de son tartre, quoi qu'il soit un sel acide qui y contribue, que de l'air qu'il absorboit & combinoit avec lui. L'expérience a pleinement justifié cette théorie. J'ai adapté à une bouteille à moitié pleine de vin, la machine de Hales pour mesurer l'air qui sort d'une substance, ou celui qui y entre. Cette machine étoit disposée avec ses nouvelles corrections, c'est-à-dire, garnie d'une cloche, d'un Termomêtre & d'une jauge d'air. Cet appareil fut tenu dans un lieu chaud de 18 à 20 degrés. Il s'éleva de l'air de la bouteille par l'agitation que j'avois donnée à cette bouteille, & l'eau descendit dans la cloche; peu de jours après il fut absorbé; enfin au bout de quinze jours, il s'étoit absorbé 9 pouces d'air, & le vin étoit aigre.

X. On peut par un procédé plus simple & plus facile, connoître quand le vin aigrira dans le tonneau, en adaptant au haut de ce tonneau très-plein, un tuyau cimenté & garni à son sommet d'une vessie huilée,

Digitized by Google

flexible & pleine d'air. On s'assurera en la comprimant de tems en tems de bas en haut, si elle contient d'air, ou s'il a été absorbé. On peut aisément imaginer d'autre moyens pour s'assurer quand le vin perd d'air ou en absorbe, & l'expérience prouvera toujours, que *lorsqu'il en absorbe, il est sur le point d'aigrir.* Lorsque l'air commence à s'absorber, on ne distingue encore au goût aucune acidité. Cette expérience est donc bien plus sûre que le goût, & même que le Thermomêtre qui seroit plongé dans la liqueur, pour annoncer par l'augmentation de la chaleur, l'augmentation de la fermentation.

XI. La pousse des vins provient de l'altération qu'ils éprouvent en perdant, outre l'air surabondant élastique qui lui est superficiellement combiné, & qui contribue à lui donner le goût vineux, une grande partie de celui qui est combiné dans la liqueur, ou dans les mixtes dont elle est formée, par une suite nécessaire de la fermentation établie & continuée dans un muqueux où le doux ne domine pas, ce qui dénature les vins, les rend plats, foibles &

Digitized by Google

de mauvais goût. Le ſigne qui indique cette altération, eſt lorſqu'un tonneau très-bien bouché & plein, perd du vin par les moindres ouvertures, par exemple, par un petit trou de vrille fait dans ſa partie inférieure, ce qui annonce qu'il ſe trouve aſſez d'air dans la liqueur pour la preſſer, comme feroit l'air extérieur qui auroit communication par le bondon, car ſans l'exiſtence de cet air élaſtique dans la liqueur, on ſent bien que l'air athmoſphérique eſt plus que ſuffiſant pour ſoûtenir le vin dans le tonneau. La même veſſie dont j'ai parlé pour les vins aigres, étant adaptée vuide au haut des tonneaux, annoncera en ſe rempliſſant, que l'air abandonne la liqueur. Ce vin eſt perdu pour peu que le vaſe qui le contient ſoit mal bouché, ſoit agité ou ſente la chaleur. Les ſeuls moyens de prévenir ces inconvéniens, ſont comme je l'ai dit, d'ajouter du moût ou du muqueux doux au vin qui traville, de le muter, de le tenir dans des caves profondes, & dans leſquelles les oſcillations continuelles de l'air ſe feront peu ſentir.

Digitized by Google

XII. On voit conſtamment que le tonneau renfermant du vin qui tend à l'acidité, eſt ſec, que le ſable qui couvre le bondon, eſt également ſeç. Le tonneau d'un vin prêt à pouſſer, eſt toujours mouillé, couvert d'une eſpèce de moiſiſſure, la liqueur paroît ſuinter par les jointures des douves, le ſable placé ſur le bondon, forme une eſpéce de pâte limoneuſe & de couleur vineuſe. Un homme accoutumé à parcourir les celliers, & qui ſçaît obſerver, ſe trompe rarement ſur les altérations du vin, par la ſeule inſpection des tonneaux.

Je crois avoir donné la ſolution de la queſtion propoſée par l'Académie, en indiquant la manière de faire le vin, de le conſerver, & de lui faire paſſer la mer. Il me paroît que les moyens que j'employe pour réuſſir, ſont conformes à la Théorie, & qu'ils ont été confirmés par la pratique. Il ne me reſte plus qu'à les raſſembler ſous un point de vue.

Digitized by Google

RÉCAPITULATION GÉNÉRALE.

LA Vigne a une force, une vigueur surprenante dans sa transpiration & dans sa succion. Une terre trop nourrissante est donc nuisible à la qualité du vin. La terre sabloneuse, caillouteuse, mêlée de roches pourries, est donc celle qui lui convient le mieux. Ch. I. n°. I. L'exposition la plus avantageuse est celle de l'Orient au midi, & dans laquelle aucun arbre ne porte ombrage Ch. I. n°. II. & III.

On doit conclure d'après ces préceptes, que la manière de planter la vigne en Provence, est défectueuse, & que le raisin du cep lié à un arbre & dont les sarmens sont mêlés à ses branches, pompe trop de suc & ne meurit pas aussi bien que celui du cep moins élevé, Ch. I. n°. V. VI, VII. Si le cep est trop rampant, trop chargé de sarmens, le raisin en sera aqueux & aura peu de qualité. Ch. I. n°. IX.

Digitized by Google

L'objet le plus important après l'exposition favorable pour les vignes, est le choix des raisins. Un mêlange mal entendu ne laisse aucun goût décidé au vin, & lui ote toutes les qualités sans lui en donner aucune. Si l'on veut avoir un vin susceptible d'être gardé pendant plusieurs années, il faut sacrifier la quantité à la qualité. On y gagnera par le plus haut prix de la vente & par la bonté du vin à être converti en eau de vie. Ch. 2. n°. I.

Il n'y a aucune Province en France où l'on cultive une plus grande quantité d'espèces de raisins, & plus mal choisie. Sur 18. espèces de raisins blancs, il n'y en a que trois qui conviennent réellement à la Provence. Ch. 2. n°. III. & cinq en raisins noirs, n°. IV. C'est à tort que l'on transporte des plans de raisin du midi au Nord, on devroit suivre la marche opposée, puisque le *Morvégué* qui est le meilleur raisin de Provence, est également le meilleur en Bourgogne, en Beaujollois, &c. Les raisins des Provinces septentrionales ne donnent des vins précieux que quand ils ont

Digitized by Google

acquis une maturité parfaite, & ils l'acquerront plus facilement en Provence, puisqu'il y fait plus chaud. Ch. 2. n°. IV.

Cette maturité parfaite est absolument nécessaire pour avoir un vin de qualité & qui se conserve. Sans elle le raisin ne donnera presque point de corps muqueux doux qui est la seule substance fermentessible. Ch. 2. n°. V. On auroit donc un muqueux fade assez semblable à celui des gommes, & un vin où ce muqueux domine, est sujet à pourrir. Ch. 2. n°. VI. Si le muqueux est acide, il se soutiendra quelque tems dans son acidité, & passera plus lentement à la putridité. Ch. 2. n°. VII. Si le muqueux est âpre, il éprouvera la pousse & l'acidité. Ch. 2. n°. VIII. Le seul muqueux doux est susceptible de la véritable fermentation spiritueuse. Ch. 2. n°. IX. Le cultivateur doit tout mettre en usage pour la perfectionner. Je réponds de la réussite, s'il met en pratique les préceptes que j'indique.

Il ne vendangera que lorsque le raisin sera parfaitement mûr, la couleur brune de la grappe indique cette maturité. Ch. 3,

Digitized by Google

n°. i. Les procédés de Rives-Altes, d'Espagne, de Chypre, &c. employés comme il convient, feront dans ce cas d'une utilité réelle. Notte 1. Si des pluyes fréquentes retardent cette maturité, ou occasionnent la pourriture, on éfeuillera à propos les ceps & on les empêchera par là de pomper une féve trop abondante, trop aqueufe qui occafionne & augmente la pourriture. Ch. 3. n°. II.

Le jour fixé pour la vendange ne doit pas être indifférent, puifque la plus ou moins longue durée de la fermentation dans la cuve, en dépend. Plus un vin refte à completter fa fermentation tumultueufe, moins il a de qualité, moins il fe conferve. Ch. 3. n°. III. On choifira donc pour vendanger un beau jour, où la chaleur foit vive & forte, & on n'entrera dans la vigne, que quand la rofée & le brouillard feront diffipés. Cette rofée toujours froide, retarderoit la fermentation tumultueufe qu'il eft fi important de promptement établir. Ch. 3. n°. v. On l'accéléroit en laiffant la vendange expofée à l'ardeur du foleil dans des

Digitized by Google

Vaisseaux peu profonds & très-larges. Le soleil dissiperoit une partie de l'eau surabondante de la végétation, & le vin gagneroit en qualité. Ch. 3. n°. VI. Si l'automne a été froide & pluvieuse, le raisin ne sera pas parfaitement mûr. Alors ou aura soin de jetter dans la cuve, du moût bouillant quand on commencera de la remplir, quand elle sera à moitié pleine ; & quand elle le sera tout à fait. Je ne puis au juste en indiquer la quantité ; la qualité de la vendange la fera connoître. Ce moût bouillant imprime le premier degré de chaleur & ajoute du muqueux doux, Ch. 4 n°. I. Si l'on attendoit que le moût eût fermenté, & surtout s'il approchoit de son complément à être changé en vin, ce moût bouillant pourroit le faire aigrir. Note 4.

On doit égrapper les raisins en les mettant dans la cuve, qu'ils soient ou qu'ils ne soient pas parfaitement mûrs. Ch. 4. n°. II. La grappe est un prolongement du sarment qui communique à la masse fermentante, son goût âpre & austére, & qui s'imbibe d'une portion du vin, qu'on ne peut retirer par le

pressoir. C'est donc une perte pour la qualité & pour la quantité. Ch. 4. n°. III.

La cuve doit être remplie le même jour, ou au plus tard le lendemain. Elle sera placée dans un cellier & non en plein air, & encore moins dans une cave. Plus elle sera grande & remplie, mieux la fermentation tumultueuse se complettera. Ch. 4. n°. IV. V. VI. Pour perfectionner cette fermentation, il faut que la vendange soit bien foulée, & couvrir la cuve. Ch. 4. n°. VII.

Le moût, selon les saisons, peut être trop aqueux ou trop sirupeux; je conseille dans le premier cas d'ajoûter outre le moût bouilli, un muqueux doux, & le miel par préférence à tous les autres. Ch. 4. n°. VIII. Cette substance ne communique au vin ni saveur mielleuse, ni aucun goût désagréable, & on ne la reconnoit plus quand le vin est fait. Ch. 4. n°. IX. Si le moût est trop syrupeux, il fermentera difficilement il convient donc de lui faire acquérir plus de fluidité afin d'établir la fermentation. Pour cela, on le mettra fermenter dans un Athmosphére plus chaud, & non dans une cave

Digitized by Google

cave ſuivant l'uſage de Provence, & on y ajoutera un levain capable d'imprimer le premier mouvement fermentatif ; les *fleurs* ou *mere* du vin produiront infailliblement cet effet. Mais ſi le moût eſt abſolument trop ſyrupeux, on le rendra fluide par l'addition de l'eau commune. Ce cas eſt très-rare, même en Provence. Ch. 4. n°. x.

Dès que le moût eſt changé en vin, on ne connoit plus ſes anciens principes, il s'eſt formé de nouvelles combinaiſons. S'il n'a pas aſſez fermenté, ſa couleur ſera peu vineuſe, & ſa réſine mal diſſoute. S'il a trop fermenté, ſa couleur ſera vivement foncée, & il aura perdu une partie de ſon air eſſentiel & de ſon phlogiſtique. Ch. 5. n°. I. L'un & l'autre concourent à ſa bonté & à ſa conſervation. Pour connoitre le point préfixe de tirer le vin de la cuve, il ne ſuffit pas de conſidérer ſa couleur, on ſe tromperoit dans les années ſéches ; & dans celles qui ſont trop pluvieuſes ; ni de le faire filtrer par du papier gris, le goût eſt plus ſûr, Ch. 5. n°. II. III. Mais on ne ſe trompera pas, ſi on l'examine dans un verre,

Digitized by Google

Ch. 5. n°. IV. & Note 9., & encore moins si on fait attention au premier affaissement de la cuve. Ch. 5. n°. V, comparé avec le plus haut dégré de chaleur, Ch. 5. n°. IX. On n'est pas le maître de devancer ou de retarder le moment de tirer le vin de la cuve, à moins que l'année n'ait été fort séche, ou très-pluvieuse. Dans le premier cas, on le devancera d'une heure au plus, & on le retardera dans le second de 2 ou 3. Je ne donne ce conseil qu'aux personnes accoutumées à faire le vin, & qui connoissent les progrès de la fermentation. Ch. 5. n°. IX, X, XI.

La maniére de tirer le vin, est partout en général très-défectueuse. Il convient d'ajouter à la canelle de la cuve, des tuyaux qui conduiront le vin directement dans le tonneau, sans laisser évaporer son phlogistique & son air essentiel. Ch. 6. n°. I. & II. On suivra le même procédé pour le vin du pressoir, & celui qui voudra avoir un vin supérieur en qualité, séparera la liqueur qui sortira après la seconde coupe, & la gardera pour les Domestiques, Ch. 6.

Digitized by Google

n°. III. IV. Une opération très-avantageuse pour perfectionner le vin, est de le conduire de la cuve ou du pressoir dans de grands vaisseaux ou *foudres*. Ch. 6. n°. v. vI. vII. La fermentation insensible s'y complettera beaucoup mieux, & les plus petits vins y gagneront pour la qualité. Ch. 6. n°. VIII. La dépense qu'entraîne la construction de ces *foudres*, ne permet pas à tous les particuliers de s'en procurer, & ils sont contraints de se servir des tonneaux ordinaires. Ils les affranchiront, s'ils sont prudens, de la manière indiquée, Ch. 6. n°. IX. & s'ils ont déjà tenu du vin, ils en enleveront exactement toute la lie & le tartre. Ch. 6. n°. X. Ils examineront scrupuleusement s'ils n'ont point de mauvais gout, & les bruleront s'ils en sont affectés. Ch. 6. n°. XI.

Le vin sera exactement avillé chaque jour tant que continuera la fermentation tumultueuse dans le tonneau, tous les 8 jours jusques à la St. Martin, & tous les mois le reste de l'année, Ch. 7. n°. I. Si on veut donner au vin un fumet agréable, on suf-

Digitized by Google

pendra dans le tonneau un nouet renfermant des fleurs de la vigne. Cette fraude innocente eſt très-avantageuſe Ch. 7. n°. II. Veut-on avoir un vin potable dans l'année, on le ſoûtirera au commencement de Janvier, de Février & de Mars. Ch. 7. Mais avec les précautions requiſes. Ch. 7. n°. III. IV. Si on déſire que le vin ſe conſerve ou ſi on le deſtine à paſſer la mer, on le mutera en Janvier, & on le ſoûtirera en Mars. Ch. 7. n°. V. VI. VII. VIII. Cette régle mérite quelque exception.

Si l'année a été ſéche & très-chaude, le vin, ſurtout en Provence, ſera viſqueux & ſyrupeux, c'eſt pourquoi on le laiſſera pendant tout l'hyver dans un cellier où il ne géle point. Si le vin eſt encore trop doux après l'hyver, il reſtera dans ce même cellier juſqu'à ce qu'il ait acquis la fluidité convenable, & perdu ſa trop grande douceur. Si le vin a de la qualité, on le ſoûtirera & mutera dans le tems indiqué, & on l'encavera aux premieres approches des chaleurs du printems. Si l'année a été froide & pluvieuſe, & qu'on craigne pour la durée du vin, on l'encavera dès que la fer-

Digitized by Google

mentation tumultueuſe aura ceſſé dans le tonneau, on le mutera tous les deux mois & on le ſoûtirera à la fin de l'hyver. Ch. 7. nº. x. xi.

L'Action trop immédiate de l'air ſur le vin, nuit eſſentiellement à la durée du vin, Ch. 8. nº. i. ii. iii. L'impreſſion la plus avantageuſe qu'il puiſſe lui communiquer, eſt celle du froid en général. Ch. 8. nº. iii. iv. Pour ſouſtraire le vin aux oſcillations & variations de l'air, il faut faire choix d'une bonne cave, c'eſt la cave qui fait le vin. Ch. 8. nº. v. Une cave ſera bonne ſi elle n'eſt par placée près d'un chemin, ou près de l'attelier d'un forgeron, d'un charpentier, &c. ſi elle eſt très-profonde, ſi la voute en eſt fort exhauſſée, ſi les jours ou ſoupiraux ſont dirigés du côté du Nord & éloignés des objets capables de reverbérer la chaleur du Soleil, enfin ſi elle n'eſt point humide. Ch. 8. nº. vi.

Preſque toutes les cuves en Provence ſont placées dans les caves, elles ſont en briques ou en pierres. Autant elles ont nuit au commencement de la fermentation tumul-

tueuse, autant elles peuvent devenir avantageuses à la fermentation insensible, si on les fait foncer. Il en résultera que la partie spiritueuse du vin se dissipera plus difficilement, que l'air extérieur aura moins d'action sur le vin, que la fermentation insensible s'y complettera mieux, que la dépense de la construction est déjà faite en partie, enfin que c'est une économie considérable de se servir de grands vaisseaux, il faudra moins de vin pour les tenir toujours pleins. Ch. 8. n°. IX. X.

Un vin bien fait & de qualité, n'exige aucun préparatif pour passer la mer, si non d'être soûtiré, muté, & le tonneau exactement rempli au moment du départ. Ch. 9. n°. I. Les vins de qualité inférieure demandent des précautions; on doit tâcher de diminuer le mouvement intestin de la fermentation en y ajoutant du moût cuit Ch. 9. n°. II., ou en faisant cuire tout le moût dont on a rempli le tonneau. Si l'on pense que la qualité du vin exige peu de correctif, on y ajoutera une quantité donnée de moût réduit dans le tems en con-

Digitized by Google

ſiſtence de ſirop, ou en rob. Ch. 9. n°. III. Cette addition ne nuit ni à la qualité du vin, ni à la ſanté, elle donne ſeulement au vin le muqueux doux qu'il auroit eu, ſi le raiſin eut acquis une maturité parfaite. Ch. 9. n°. IV. V.

Le Propriétaire qui expédie ſon vin, obſervera avant l'embarquement, s'il n'a aucune tendance à l'acidité ou à la pouſſe. S'il veut avoir un indice certain de l'un ou de l'autre, il verra que toute ſubſtance qui tend à l'acidité, abſorbe l'air. Ch. 9. n°. IX, & pour s'en aſſurer, il adaptera à ſon tonneau très-plein, un tuyau cimenté & garni à ſon ſommet d'une veſſie huilée, fléxible & pleine d'air : ſi l'air eſt abſorbé, le vin ſera aigre. Si l'air n'eſt pas abſorbé, il peut envoyer ſon vin avec aſſurance. Ch. 9. n°. X. Le vin prêt à pouſſer, perd, outre ſon air ſurabondant élaſtique, celui qui lui eſt ſuperficiellement combiné. La même veſſie huilée & vuide d'air, annoncera en ſe rempliſſant, que le vin eſt prêt à pouſſer. Dans l'un & l'autre cas il faut ſe hâter d'ajouter de muqueux doux, de muter le

Digitized by Google

vin, & de le mettre dans des caves très-profondes. Ch. 9. n°. XI. L'inſpection fournit encore un indice certain pour le connoiſſeur, mais moins aſſuré que les précédens. Le tonneau d'un vin qui aigrit, eſt toujours ſec ainſi que le ſable qui recouvre le bondon. Celui dont le vin tend à la pouſſe ſuinte par la jointure des douves, il eſt couvert de moiſiſſure, & le ſable forme une pâte vineuſe, Ch. 9. n°. XII.

Ce n'eſt point en pratiquant ſéparément quelques uns des principes que j'ai établis, qu'on parviendra à avoir un vin propre à être long-tems conſervé ou au tranſport; ce ne ſera que dans l'application de tous en général, ſuivant les circonſtances. Employez tous les moyens capables de procurer à vos raiſins la plus grande maturité, & par conſéquent beaucoup de muqueux doux, rendez dès le commencement la fermentation très-tumultueuſe, ſaiſiſſez tous ceux que l'Art & la nature préſentent pour ménager l'inſenſible, laiſſez échapper le moins d'air ſurabondant & le moins de phlogiſtique, & vous trouverez alors un vin bon

Digitized by Google

pour la ſanté, pour être conſervé, pour être tranſporté.

J'ai oſé attaquer les préjugés, je réuſſirai difficilement à les détruire. Les cultivateurs ſe les tranſmettent de pere en fils, & c'eſt ſouvent la partie la plus ſcrupuleuſement conſervée de tout l'héritage. Il n'eſt point de préjugés mieux enracinés, que ceux dont les fondemens ſont les moins ſolides. On peut ſe détromper d'une erreur raiſonnée; mais comment combatre ce qui n'a ni principe ni conſéquence? La vérité cependant préſentée à l'homme qui la cherche de bonne foi, le ſoumet infailliblement à ſon empire, & ſes préjugés ne tiennent pas longtems contre la raiſon. C'eſt dans cette idée que j'ai entrepris de reſoudre la queſtion propoſée, & ſi j'avois à paroître devant un autre tribunal que celui d'une Académie, je craindrois que mon zéle ne fût regardé comme témérité. Être utile eſt ma ſeule ambition.

FIN.

Digitized by Google

Digitized by Google

DISSERTATION

SUR LES MOYENS EMPLOYÉS POUR RENOUVELLER UNE VIGNE.

Digitized by Google

Digitized by Google

DISSERTATION
SUR LES MOYENS EMPLOYÉS POUR RENOUVELLER UNE VIGNE.

On renouvelle une vigne ou en la replantant, ou en faisant usage des boutures ou crocettes, des plans enracinés ou des provins. La vigne a beaucoup d'ennemis à redouter ; les élémens lui font la guerre, les animaux dévorent sa substance, & les hommes par des travaux mal entendus, la détruisent peu à peu. La vigne, comme tout ce qui éxiste, a son tems d'accroissement, de perfection & de dépérissement. Ménager les deux premiers, est un moyen assuré pour retarder & éloigner le troisieme ; cependant l'industrie humaine ne peut entierement s'opposer à sa chute ; il faut donc que l'air aidé de la

Digitized by Google

nature concoure à la multiplier le plus qu'il est possible d'une maniere prompte, aisée & peu dispendieuse.

On pourroit demander pourquoi une méthode est-elle employée dans un canton, & si elle est bonne, pourquoi ne l'est-elle pas dans un autre ? Peut-il y avoir une méthode générale & applicable à tous les cantons ?

On répondra 1°. Une méthode s'est enracinée dans un pays, souvent par l'exemple donné par un seul homme, parce qu'il étoit plus avantageux que celui que l'on pratiquoit auparavant. Le cultivateur s'y est attaché, il l'a suivi entraîné par l'évidence, & n'a pas examiné s'il pouvoit exister une meilleure méthode; alors elle a acquis force de loi, & elle est devenue sacrée pour le pays.

2°. Toute méthode quelconque n'est pas applicable à tous les cantons. Le fait est démontré; vérité que ceux qui écrivent sur l'agriculture, ne devroient jamais perdre de vue. Ils se livreroient moins à des idées sistématiques, leurs calculs boursouflés seroient alors réduits à leur juste valeur, & les

Digitized by Google

lecteurs pas assez instruits pour reconnoître le piege qu'on leur prépare, ne seroient pas la dupe de leur crédulité & du ton imposant, de celui qui s'érige en docteur ; tous deux auroient besoin d'aller à l'école de la nature.

Il n'en est pas ainsi de certaines pratiques établies par la raison, & confirmées par l'expérience. Tant qu'elles ne seront pas contraires aux loix de la végétation, tant qu'elles seront soumises à la nature du terrain, à l'exposition & à la nature du sol, à la qualité de l'individu sur lequel on opere, on sera sur du succès. Je ne connois que cette marche, que cette maniere d'envisager les objets d'agriculture. Toute autre marche est fausse, trompeuse & illusoire. Je souscrirai à ma condamnation si ce que je dirai dans cette Dissertation, s'éloigne des principes que je viens d'établir.

Je ne parlerai pas du tems ni de la maniere de planter une vigne ; ces deux objets demanderoient un article séparé, & ce seroit m'écarter de mon sujet.

On perpétue & on renouvelle une vigne,

Digitized by Google

1°. en mettant en terre & à une profondeur convenable, un morceau de ſarment pouſſé pendant l'année précédente, auquel on a laiſſé à la bâſe un peu du vieux bois qui alors commence à être à ſa deuxieme année. On le nomme CROCETTE dans les environs de Paris, en Champagne, en Bourgogne, &c. & CHAPPON dans quelques provinces méridionales, ſes noms varient dans les autres. Ce ſarment doit être coupé ſur un cep fort & vigoureux, âgé de huit ou dix ans au plus, produiſant naturellement des raiſins gros & bien nourris dans leur eſpèce, ſurtout ſi le terrain n'a pas été fumé, on doit choſir ce ſarment fort, ſain, ſans tarre ni caſſure, & depuis deux jusqu'à trois pieds de longueur. Toute crocette vicicée ſera ſoigneuſement rejettée, il n'en réſulteroit qu'un mauvais cep. Il en eſt de la vigne comme des arbres fruitiers, il faut toujours choiſir les ſujets pouſſés dans un terrain plus maigre que celui dans lequel on veut les planter. Cette aſſertion éxigeroit d'être prouvée, ſi elle ne nous éloignoit de notre objet.

2°.

Digitized by Google

2°. On renouvelle encore la vigne par le ſecours des plans enracinés ; on en connoit deux eſpèces, la premiere proprement ditte, PLANT ENRACINÉ, & la ſeconde MARCOTTE. Le plant enraciné eſt un jeune cep élevé dans une pépiniere ; la Marcotte au contraire eſt un morceau de ſarment, couché & fixé dans un panier rempli de terre ; l'extrémité du ſarment ſort du panier à la hauteur de deux ou trois bourgeons, & la partie du bois enterré, pouſſe des racines par les rugoſités qui accompagnent l'inſertion du bourgeon enterré. Le ſuccès eſt aſſuré par l'une & l'autre maniere ; mais elles ſont trop minutieuſes quand on travaille en grand.

3°. On peut par un autre moyen plus ſimple & moins diſpendieux, ſe procurer des plans enracinés. Choiſiſſez un ſarment fort & vigoureux, enlevés les yeux les plus voiſins du cep, inclinés le doucement contre la petite foſſe que vous aurez ouverte, couchez-en une partie dans cette foſſe, & recouvrés la de terre, aſſujettiſſés entre un petit échalas, l'extrémité du ſar-

mant qui ſort de terre, & vous obtiendrez un plant enraciné, que vous ſéparerés du cep à la fin de l'Automne ou de l'Hiver ſuivant. Une attention particuliere à avoir, eſt de ne pas couder le ſarmant, c'eſt-à-dire qu'il doit être plié un peu plus qu'en demi-cercle, & non en équerre, parce que cette coudure trop rapprochée, meurtrit, briſe, déchire les canaux ſéveux, y forme des obſtructions, & s'oppoſe aux progrès de la végétation.

Ces différentes méthodes pour renouveller une vigne ont, ſans contredit, un avantage réel, & même on eſt quelquefois contraint de les employer; cependant excepté dans certains cas, le PROVIN eſt préférable.

Je ne m'arrêterai pas plus long-tems à décrire ces différens moyens de renouveller une vigne; il ſuffit de les indiquer en ce moment; les circonſtances me permettront peut-être quelque jour d'en parler ſéparément, & d'une manière plus étendue : il s'agit à préſent de faire connoître le Provin & la meilleure façon de provigner, méthode pas aſſez pratiquée en France.

Digitized by Google

Nous définissons le PROVIN. » Un cep ou plusieurs ceps couchés entierement avec leurs sarmens, & enterrés dans une fosse de grandeur & de largeur relative au but qu'on se propose, dont les sarmens relevés contre les parois de cette fosse, forment autant de ceps qu'il est nécessaire d'en remplacer ». On comprendra beaucoup mieux cette définition par les details dans lesquels nous allons entrer; mais pour nous faire entendre plus facilement, il est essentiel de donner une idée succinte & générale des différens ceps cultivés en France, considérés seulement du côté de leur grosseur & de leur hauteur.

La hauteur de la vigne varie dans chaque province, & ce seroit ici le cas de demander aux cultivateurs s'ils ont appris par l'expérience, qu'elle est la meilleure & la plus convenable à leur canton; ou bien si la hauteur qu'ils donnent aux ceps leur a été indiquée par leurs ancêtres, en un mot, si ce n'est pas par coutume plutôt que par raisonnement, qu'ils suivent la méthode enracinée dans le pays.

Digitized by Google

Les hautains sont communs en Bearn, en Provence, en Languedoc, & dans la partie Orientale du Dauphiné. On entend par HAUTAIN, proprement dit, un cep lié contre le pied d'un arbre, dont les sarmens se mêlent avec ses branches. De toutes les manieres de cultiver la vigne, il n'en est point de plus désavantageuse; le raisin même dans les pays chauds, ne sçauroit y meurir parfaitement: d'ailleurs il est toujours trop aqueux, & le vin qu'on en retire ne peut se conserver.

La seconde espèce de hautain differe de celle-ci, en ce que au lieu de donner un arbre pour support à la vigne, on employe des perches qui forment par leur entrelassement des treillages perpendiculaires. L'entretien de ces vignes est trés dispendieux, & même impossible dans un pays où le bois est rare. Cependant cette méthode est préférable en tous sens à la premiere, & même avantageuse pour la quantité, si ce treillage est à une hauteur proportionnée & capable de sentir vivement la réverbération du soleil.

La troisieme espèce de hautain, est celle

Digitized by Google

du cep élevé à deux ou trois pieds, lié contre un échalas de cinq ou six pieds de hauteur, sur lequel on attache les sarmens pour leur empêcher de retomber, de sorte que le raisin est presque toujours exposé à l'ardeur du soleil. Cette espèce de hautains varie suivant les pays; dans les uns chaque cep à son échalas, & reste isolé & séparé des voisins; on réunit dans les autres par le sommet, trois échalas attachés aux ceps, & ils forment un trépied. Cette méthode est indispensable, surtout pour les cotteaux, les terrein pierreux & sabloneux &c. parce que les feuilles des sarmens ainsi relevés présenteroient trop de surface aux vents, & le raisin seroit meurtri, aulieu que les échalas d'un trépied se prêtent mutuellement un secours nécessaire, & malgré cette réunion, les feuilles & les raisins sont toujours environnés d'un libre courant d'air; objet de la derniere importance, que tout cultivateur ne doit pas perdre de vue, soit en plantant sa vigne, soit en bornant la hauteur du cep. On voit ces vignes hautes depuis les bords de la médi-

Digitized by Google

terrannée, jusqu'aux environs de Lyon; & je ne connois aucun endroit où celles de cette troisiéme espèce soit mieux cultivées que dans le territoire de Côte-Rotie, de Condrieux, & dans les vignobles voisins.

Les vignes de moyenne hauteur, c'est-à-dire, celles dont le cep est gros comme le bras, ou comme la jambe, & haut de deux à trois pieds, forment la seconde division. Ce cep se bifurque à son sommet en plusieurs cornes ou fourches, fortes en proportion du diamettre du pied, & c'est sur ces cornes que la taille s'exécute. Ces ceps n'ont point d'échalas, & retombent jusqu'à terre. On voit ces vignes dans le Lyonnois, les provinces voisines, & elles sont assez communes en Provence, dans le bas Dauphiné & le bas Languedoc.

Depuis les frontieres de Bourgogne jusqu'aux provinces les plus septentrionales de France dans lesquelles on cultive la vigne, le cep n'a qu'un ou deux pouces de grosseur au plus, & sa hauteur n'excede pas celle d'un à deux pieds. On dispose en Bourgogne &c. les sarmens en maniere de treille; mais aux environs de Paris &c.

Digitized by Google

chaque cep a ſon échalas ; le ſarment eſt lié en paquet à ſon ſommet. Nous dirons ici en paſſant, que les ceps y ſont trop près les uns des autres, que les propriétaires ne doivent pas être ſurpris de voir auſſi ſouvent les raiſins pourrir. Il ſeroit trop long de détailler les abus.

MANIERE DE PROVIGNER.

1°. Si vous avez une place à regarnir, ou ſi vous voulez ſubſtituer un bon plant à un mauvais, arrachés celui-ci, ouvrés une foſſe de deux pieds de profondeur pour les hautains, & de 18 pouces pour les autres ; ſa largeur dependra du nombre de ceps que vous aurés a remplacer ou à coucher. Il eſt ridicule de voir la maniere dont on provigne dans les environs de Paris ; & ce que je dis de ce pays, s'applique à bien d'autres. On gratte la terre à la profondeur de huit ou dix pouces, & à-peu-près de la largeur d'un chapeau : on couche le cep, & les ſarmans ſont eſpacés les uns des autres à la diſtance d'un pied.

Aussi la durée & la bonté de ces provins répond à la maniere expéditive dont ils ont été faits.

2°. Il est impossible de prescrire la forme qu'on doit donner à cette fosse ; il faut suivant l'exigence du cas, tracer soit un carré long, soit un triangle ; & quelques fois on est obligé de l'ouvrir de huit à dix pieds ; c'est au vigneron à juger à vue d'œil quelle doit être sa forme, par l'inspection des ceps qui manquent ou qui doivent être remplacés.

3°. On se servira d'une pioche & d'une pêle. La beche ou tout autre instrument, qui présente une large surface tranchante, seront bannis séverement : l'ouvrier ira plus vîte il est vrai, mais il coupera les racines. Quelle economie ! on doit ménager les chevelus avec beaucoup de soins ; & cependant rien n'est plus commun que de les voir couper, mutiler, & j'oserois dire charpenter.

4°. Si en faisant la fosse, on se sert d'instrumens tranchans, on coupera non-seulement les chevelus, mais encore les ceps qui

Digitized by Google

peuvent avoir été couchés les années précédentes. Ce cas arriveroit fréquemment dans les vignes où la methode de provigner est établie. Il est de fait que, si par malheur on coupe un cep, près de trois ou quatre ceps voisins, couchés depuis trois & même quatre années, ces mêmes ceps meurent, & deviennent la victime de la mal-adresse ou de l'étourderie du vigneron, ce qui ne seroit point arrivé s'il avoit employé la pioche recourbée; elle est terminée en pointe mousse, & ne porte pas la dixieme partie de la surface d'une beche. Ainsi, quand la pointe de la pioche rencontrera un cep, elle lui fera seulement une blessure, mais cette blessure ne sera pas mortelle.

5°. On ne sauroit couper trop perpendiculairement les bords de la fosse, ou du-moins, si on lui donne un talus, il doit être proportionné à sa profondeur. Sans cette précaution, les gelées & les pluies feroient écrouler le terrein.

6°. Cette opération finie, la terre enlevée avec soin & ménagement jusqu'au

Digitized by Google

pied du cep, ses racines separées & détachées, on défoncera la base de la fosse, & après on couchera horisontalement le cep dans le milieu ou sur les bords de la fosse, suivant l'exigence du cas, & on disposera les sarmens dans les angles de la fosse où il étoit nécessaire de remplacer les ceps.

7°. Ces sarmens seront redressés contre les parois de la fosse, en évitant scrupuleusement de les couder; on les couvrira légérement de terre, & en proportion néanmoins suffisante pour empêcher que les vents ou telle autre cause ne leur fasse perdre la direction qu'on leur avoit donnée.

8°. Quand les ceps & les sarmens seront parfaitement disposés & fixés à la place qu'ils doivent occuper, on jettera quelque peu de fumier par-dessus la petite quantité de terre qui les recouvre.

9°. On observera à la fin de Mars ou dans le mois d'Avril, lorsqu'on donne la premiere façon au terrein de la vigne, de ne pas faire tomber de la terre dans cette fosse, afin d'obliger les racines qui pousseront à chaque œil du sarment couché,

Digitized by Google

de chercher leur nourriture dans les entrailles de la terre, & même d'y pivoter. Obſervation importante pour les vignes plántées dans le rocher, les graviers ou les ſables.

10°. Si ces foſſes ſont remplies de bonne heure, les racines trouveront une terre meuble, elles s'écarteront ſur la ſurface, & ſeront plus ſujettes dans la ſuite, aux rigueurs des gelées & de la ſéchereſſe.

11°. Le tout étant diſpoſé, on taillera auſſitôt le provin, c'eſt-à-dire, on ne lui laiſſera que trois ou quatre yeux hors de terre, & on placera tout de ſuite un échalas *vieux*, pour pouvoir y attacher dans le tems, les ſarmens qu'il aura pouſſé.

12°. Dans la taille du provin, comme généralement dans celle de toutes les vignes, le cultivateur attentif aura ſoin de couper le bois en forme de bec de flute, de façon que la partie inférieure ſoit oppoſée à l'œil qui doit pouſſer. Il arrive ſouvent lorſque la vigne pleure, que l'eau qui en ſort abondamment coule ſur l'œil inférieur & le pourrit, ou bien s'il ſurvient là plus

Digitized by Google

petite gelée, il est perdu, parce que en raison de l'humidité renfermée dans le bourgeon, son action est sur lui beaucoup plus forte & plus active.

13°. La distance qui se trouve entre le bec & l'œil doit être aumoins d'un pouce & même plus, surtout si on provigne avant l'Hiver. La raison en est simple. Si on coupoit le sarment ras l'œil, la gelée ou la pluie pénétrant la surface, l'endommageroient nécessairement, parce que la cicatrice n'auroit pa eu le tems de se fermer; & les pores trop ouverts, & peu serrés dans le sarment n'opposeroient point assez de résistance aux intempériés de l'air & à la rigueur de la saison.

14°. Si au contraire on taille, comme en beaucoup d'endroits, depuis le commencement de Mars jusqu'à la fin, on peut couper à deux ou trois lignes seulement audessus de l'œil. Cependant il sera toujours très-prudent de laisser plus de bois. Il ne fait aucun tort au cep; le coup d'œil en sera moins agréable il est vrai, mais c'est d'une vigne dont je parle & non d'un

Digitized by Google

espalier de Jardin. D'ailleurs la fin de Mars & même le mois d'Avril ne sont pas toujours exempts des gelées, surtout dans les Provinces un peu Septentrionales de France.

15°. Ce n'est pas sans raison que j'ai dit n°. II. qu'il étoit nécessaire pour le provin, d'employer un échalas *vieux*. Ils sont faits communément avec le bois de chêne, de chataignier, de saule, de peuplier, &c. Les deux premiers principalement produisent de mauvais effets; lorsqu'ils sont verts ils communiquent à la terre, à deux pouces environ, une couleur jaune noirâtre, que l'astriction de ces bois lui communique, & cette astriction & cette amertume tuent le provin quand l'échalas en est trop près. Ceci n'est point une rêverie de vigneron, mais un fait démontré par l'expérience. On peut la repetter si on en doute. L'effet du bois de peuplier & de saule encore verts, n'est pas à beaucoup près si sensible.

16°. Si vous êtes forcé d'employer des échalas de bois de chataignier ou de chêne faites enlever l'écorce, & placés les à demi-

Digitized by Google

pied du Provin, alors le sarment ne sera lié que par son sommet. Si vouss faite usage du peuplier ou du saule encore verts, dépouillés-les de leur écorce dans toute la partie destinée à être enterrée, sans quoi ils prendroient racines & nuiroient à la vigne. On voit chaque jour des échalas de saule refendu en quatre, prendre racines, pousser des branches comme si leurs parties n'avoient point été séparées. En général, faites entierement écorçer tous les échalas dont vous vous servirés soit pour les Provins soit pour la vigne, ils en dureront davantage. Les insectes piquent l'écorce, y déposent leurs œufs, il en sort des vers qui se nourrissent de la substance du bois & y forment des galeriés, l'humidité les pénétre, elle s'unit à la sciure de ce bois, la fait pourrir & pourrit en même tems l'échalas.

Telle est la bonne méthode pour provigner & nous ajouterons la meilleure. Si on en pratique une plus parfaite, on nous fera plaisir de la communiquer. Le vigneron qui ne connoit pas le Provin regardera cette

Digitized by Google

opération comme diſpendieuſe, pénible &c. & il ne manquera pas de multiplier les objections. De deux choſes l'une, ou ce Vigneron n'eſt pas eſclave du préjugé & ſçait apprécier la valeur des preuves, ou il eſt prévenu ſans raiſon contre toute eſpèce de culture qu'il n'aura pas reçu de ſon pere. Dans le premier cas celui qui cherche le vrai eſt pardonnable de ſe défier de la nouveauté & de ne s'en rapporter qu'à l'expérience, c'eſt auſſi ce que je lui demande. Le premier provin qu'il tentera ſuivant ma méthode lui paroitra difficile, le ſecond plus aiſé & le troiſieme ſera exécuté ſans peine. Il ſera difficile de faire revenir le cultivateur prévenu. C'eſt à l'exemple de ſon voiſin a lui deſſiller les yeux.

ABUS DANS LA MANIERE DE PROVIGNER.

On ſe contente preſque partout de coucher un ſarment en laiſſant ſubſiſter le cep. Le pere en ſouffre & on ne regarnit qu'une ſeule place vuide.

Digitized by Google

Il eſt de fait que la ſéve ſuit plus facilement & plus librement une route qui lui eſt déjà connue plutôt que d'en ouvrir de nouvelles. Les bois gourmans des arbres, les ſarmens qui s'emportent lorſqu'ils trouvent des ſupports auxquels ſes vrilles peuvent s'attacher, en font une preuve convaincante. Le cep auquel on fait une couchée eſt ſemblable à un arbre auquel on laiſſe une mere Branche, elle attire preſque toute la ſubſtance, & ſi cet arbre pouſſe quelques rejettons, leur force, leur vigueur ne feront jamais comparables à celle des jets gros & robuſtes de la mere branche.

Suppoſons à préſent un cep de la ſeconde diviſion. Ce cep aura trois & même juſqu'à cinq cornes, chaque corne aura ſon COQ ou CHARGEON. Toutes ces parties doivent produire du bois & des raiſins : or comment ce cep pourra t'il répondre avantageuſement à votre attente, s'il nourrit une couchée qui, par ſa facilité naturelle de tirer la meilleure partie de la ſubſtance du cep dérobera aux autres jets un bien qui leur appartenoit en propre & leur étoit néceſſaire.

Ce

Digitized by Google

Ce travail en favorisant l'un, devient préjudiciable aux autres.

Envain dira-t-on le sarment une fois couché reçoit de la terre par ses racines des sucs suffisans pour qu'il ne soit plus a charge au cep auquel il tient & que semblable à la CROCETTE OU CHAPON que l'on met en terre pour former un plantier, il se suffit à lui-même & n'exige plus aucun secours étranger. Examinons ce raisonnement puisqu'il a pour lui les spécieux dehors de l'apparence.

Je demande 1°. qui est-ce qui entretient & nourrit ce sarment jusqu'à ce qu'il n'aye plus besoin du cep? N'est-ce pas par la communication continuelle & progressive de la substance du cep, qu'il acquiert la force de pousser des racines? Cela est si bien démontré, que si vous le séparés au printems, il meurt en moins de huit jours. La communication étoit donc établie & nécessaire. N'est-il pas vrai encore que ce n'est qu'à la fin d'Avril, en Mai & en Juin, & ainsi successivement qu'il produit des racines suffisantes pour pouvoir l'année sui-

Digitized by Google

vante se soutenir par lui-même ? il a donc fallu jusqu'au moment qu'il ne devra plus rien aux autres, au moins partager avec eux, si je ne dis pas leur extorquer la plus grande abondance de leurs sucs. D'ailleurs on s'apperçoit même à la récolte suivante du dommage occasionné par cette fatale division de sucs, le raisin est maigre & peu nourri & le cep moins vigoureux que ses voisins. Il sera le premier à quitter ses feuilles à l'automne.

2°. On ne peut admettre aucune proportion entre une crocette & un provin. La crocette est mise en terre ou venant d'être coupée sur le cep après avoir trempé quelques heures dans l'eau, ce qui est peu pratiqué, ou après avoir été couppée depuis quelque tems & avoir resté plongée dans l'eau à la hauteur de trois à quatre pouces jusqu'au moment où on la met en terre. On voit souvent ces crocettes pousser quelques racines si leur séjour dans l'eau a été long, & sur-tout si cette eau étoit boueuse. Dans la premiere circonstance la crocette commençoit à être en séve ; d'ailleurs l'eau

Digitized by Google

a ouvert ses pores, les a pénétré & lui a communiqué l'humidité nécessaire pour la conserver dans les premiers tems qu'elle est mise en terre; les conduits séveux plus ouverts par son moyen, ont reçu facilement les vapeurs nourricieres de la terre, les racines ont poussées &c. &c. Dans le second, l'eau a agi plus fortement puisque les pointes des racines commençoient à paroître, elles n'ont eu qu'à se développer. En outre, la crocette tient à un peu du vieux bois & ce vieux bois est la ressource que la nature a ménagée à certaines plantes pour servir à leur reproduction. Mettés en terre un sarment dépourvu de cette parcelle du vieux bois, il faudra le terrein & les circonstances les plus favorables pour le faire pousser, & sur cent sujets à peine y en aura-t-il cinq qui réussiront., le provin au contraire n'étant qu'un simple sarment sans préparation, doit faire tous ses efforts pour pousser des racines, & il n'en produira jamais, s'il est séparé du cep.

Il faut conclure de ce que nous venons de dire, que la couchée tire pendant long-

Digitized by Google

tems toute sa nourriture du cep & que si elle ne le détruit pas, au moins elle l'épuisera beaucoup ; ce qui n'arrivera pas si on couche le cep entier puisqu'il ne vit plus pour lui, mais seulement pour conserver l'existence de ceux qui doivent les reproduire, & le fumier dont on le couvre lui en facilite les moyens.

On couche entierement, il est vrai le cep dans certains cantons, mais on n'y fait pas les fosses assez profondes. Elles doivent être proportionnées aux ceps suivant leur grandeur & le nombre des places vuides à regarnir, & ces circonstances déterminent leur forme. On se contente d'enlever la terre à la profondeur de demi pied, de faire décrire au cep une ligne inclinée au lieu de le déchausser jusqu'à ses racines ; il est non-seulement contraint, forcé & gêné dans cette posture, mais encore toujours en danger d'être attaquée par le fer des instrumens avec lesquels on travaille le terrein de la vigne. Le but qu'on se propose dans cette opération est de faire pousser aux vieux bois enterrés, une quantité suffisante de racines

pour nourrir les jeunes bois & les faire parvenir à l'état de cep. Il arrive qu'en couchant ainsi une mere souche, elle pousse peu de racines, celles qui sortent de son collet, de même que les autres s'étendent à la surface du petit espace de terrein remué & elles sont par conséquent exposées à toutes les intempéries de saisons : d'ailleurs elles sont mutilées, brisées, détruites en travaillant la vigne & on ne supprime jamais impunément une racine quelconque, la plante souffre du plus au moins relativement à sa grosseur : aussi on voit constamment que ces provins ne sont pas de longue durée, qu'ils sont incapables de retarder la ruine d'une vigne & encore moins d'empêcher qu'on ne soit à la fin obligé de l'arracher. Un provin fait suivant la méthode que j'indique comme préférable en tous sens, est pour ainsi dire une replantation nouvelle dont les ceps voisins profitent par le remuement de la terre auprès d'eux, tandis que dans l'opération vulgaire où l'on se contente seulement de gratter la terre, on demande qu'une souche produise comme trois ou

Digitized by Google

quatre, tandis qu'auparavant; elle avoit peine à se suffire à elle-même.

Une réflexion bien simple suffira pour démontrer le vice radical de cette opération. Dans les environs de Paris, & dans presque tous les cantons où la vigne basse est cultivée, le cep n'est éloigné du cep son voisin, que de 12 à 15 à 18 pouces au plus : or une fosse de dix-huit pouces par supposition, renfermera trois ou quatre provins; comment après cela peut on espérer qu'un cep, ainsi enterré dans un si petit espace, puisse servir à la reproduction de trois ou quatre ceps? Il vaudroit presqu'autant cultiver la vigne dans des pots de fleurs.

C'est trop s'arrêter à une méthode préjudiciable à tous égards; il est surprenant que sa défectuosité, disons mieux, que l'abus criant n'ait pas encore fait ouvrir les yeux à ses partisans. La paresse, ou le manque de réflexion de la part du cultivateur propriétaire, la mauvaise foi du cultivateur gagé, ou fermier, l'ont perpétuée : l'ouvrage ou plutôt la tâche, est facile, prompte, & bien payée, voila leur regle, dont le bour-

Digitized by Google

geois devient la victime. Cette classe d'hommes s'élevera à coup-sûr contre une nouvelle méthode : l'exemple du passé me répond de l'avenir.

Un particulier dans le Lyonnois, & dans un canton où le vin est précieux, cultivoit une vigne moyenne, c'est-à-dire dont le cep est communément gros comme le bras, & haut de deux à trois pieds. Cette vigne déja vieille demandoit à être arrachée quelques années après. Je lui proposai de la renouveller par le provin. Il fit tailler sa vigne en conséquence, abbatre une ou deux cornes sur chaque cep, afin d'avoir sur les cornes restantes, des sarmens forts & vigoureux. A la fin de l'Automne suivante, je lui envoyai deux vignerons experts dans ce genre de travail. Ceux du particulier ne tarderent pas à chercher chicane aux nouveaux venus ; le maître parla, les aggresseurs se turent ; les nouveaux venus travaillerent, & les provins furent commencés. On se doute bien que les épigrammes, les *si*, les *mais* ne furent pas oubliés ; le maître tint bon, & l'ouvrage fut

Digitized by Google

achevé. Un des vignerons du maître vint lui dire avec un air inquiet, que la plûpart des ceps avoient perdu pendant la nuit la direction qui leur avoit été donnée, & même que plusieurs s'étoient relevés; les vignerons étrangers affirment que cela ne pouvoit être, à moins qu'on eut employé l'artifice. Le maître pour s'assurer certainement du fait, & voyant que les ceps couchés ne se relevoient point pendant le jour, fit ratisser par son laquais, les bords de plusieurs fosses, après que les ouvriers eurent quittés l'ouvrage; le laquais suivant les ordres reçus, n'en avertit point les vignerons. Le lendemain nouvelles plaintes, nouveaux sarcasmes, nouveaux ceps redressés; la trace des pieds, indiqua malheureusement la fourberie. Le maître content de l'épreuve fit continuer l'ouvrage, & fut la nuit suivante faire le guet dans un des coins de sa vigne. Les ouvriers ne tarderent pas à venir commencer la même opération, mais bientôt les ceps ne furent plus élastiques, & leur prétendue élasticité se trouva réunie dans la canne du maître.

Digitized by Google

Je demande à présent si ce propriétaire n'ayant pas voulu se convaincre par lui-même, ce stratagême n'auroit pas été suffisant pour le dégouter & l'engager à renoncer à cette méthode ? Il en seroit résulté que cette prétendue impossibilité auroit passée pour avérée dans le pays, que de pere en fils on auroit transmis cette époque, enfin que le bien ne se seroit jamais fait. Voilà à quoi tiennent presque toutes les coutumes locales. L'exemple donné par ce particulier, est aujourd'hui adopté par tout le canton, & on n'y arrache plus la vigne.

AVANTAGES RÉSULTANS DE LA MÉTHODE INDIQUÉE DE PROVIGNER.

CES avantages se réduisent 1°. à regarnir promptement & surement les places vuides ; 2°. à remplacer les mauvais plans par des meilleurs ; 3°. a être sûr de la qualité & de la durée de son vin par le choix de l'espèce de raisin qui doit dominer ; 4°. à fumer insensiblement une vigne sans alté-

Digitized by Google

rer la qualité du vin ; 5°. à entretenir perpétuellement une vigne dans toute sa force sans jamais être dans le cas de l'arracher. Ces objets méritent d'être examinés séparément.

1°. REGARNIR PROMPTEMENT ET SUREMENT LES PLACES VUIDES. Les vignes ont à craindre les deux extrêmes, la chaleur excessive & le froid trop rigoureux, surtout si elle est plantée dans les sables, les graviers & les terres maigres. On peut ajouter à ces deux causes générales, la maladresse du vigneron, le dégat occasionné par les insectes, enfin la vetusté du cep. Le Provin seul est capable de réparer ce dépérissement.

Supposons un certain espace de terrein totalement dégarni de ceps par un effet quelconque. L'étendue de ce terrein doit décider la manoeuvre du cultivateur. Il le défoncera & le travaillera à la fin de l'hiver pour y semer des légumes. Les ceps voisins profiteron de ce travail, & seront fumés en même tems, pour leur faire pousser des sarmens forts & vigoureux. On ne doit pas dans ce cas extrême rechercher la qualité du

Digitized by Google

vin. A la fin de l'Automne ſuivante, ouvrés des foſſes, couchés les ceps qui environnent ce terrein, & fumés les provins. Ils produiront la même année une quantité ſuffiſante de raiſins pour payer la dépenſe qu'ils auront occaſionnée : travaillés les ſoigneuſement pendant la ſeconde année, & vous pourrés coucher ces nouveaux ceps à la troiſieme; mais il vaudroit mieux attendre à la quatrieme, parce que la ſouche ſeroit plus forte & les ſarmens mieux nourris.

Cette opération eſt plus ſure, plus expéditive, que celle de planter des crocettes ou des plans enracinés; les crocettes manquent ſouvent dans les terreins pierreux, caillouteux, ſabloneux & ſi la ſaiſon a été ſêche : d'ailleurs les crocettes & les plans enracinés ne produiſent qu'à la troiſieme & quatrieme année, & en petite quantité, tandis que le provin, je le répete, donne des raiſins la même année qu'il eſt couché & aſſez abondemment pour payer ſa dépenſe. Il eſt vrai que le vin qu'on en retire eſt petit, foible & ne ſe conſerveroit

Digitized by Google

pas long-tems, ſi ces raiſins étoient mis à fermenter ſéparément : cependant il faut prendre cette précaution pour les vins fins, délicats & précieux, comme nous le dirons ci-après.

Si l'eſpace que vous avez à regarnir étoit trop conſidérable, & qu'il fallut attendre pluſieurs années, ou bien ſi les ceps voiſins étoient foibles, languiſſans, épuiſés ou trop vieux, alors il vaudroit beaucoup mieux ouvrir des tranchées à une diſtance proportionnée pour y placer des chevelus ou plans enracinés, qui feront aſſez forts à la fin de la troiſieme année pour être provignés à droite & à gauche, dans l'eſpace que vous aurés laiſſé entre chaque tranchée.

S'il eſt poſſible, & même peu diſpendieux de couvrir de ceps, une grande place vuide, il ſera donc bien plus facile de maintenir une vigne, en ſubſtituant continuellement des ceps à la place de ceux qui manquent. Qui peut le plus, peut le moins, & il eſt inutile de s'arrêter plus long-tems à cet objet.

Digitized by Google

2°. REMPLACER LES MAUVAIS PLANS PAR DE MEILLEURS. Il eſt moralement impoſſible, quand on plante une vigne, d'être aſſuré que les crocettes ſoient toutes d'une eſpèce choiſie ou indiquée ; il n'y auroit qu'un ſeul moyen pour y parvenir ; mais quel ſera le propriétaire qui prendra la précaution ſuivante ? Il faut que ce propriétaire parcoure ſon vignoble, quand la récolte eſt pendante, c'eſt-à-dire quelques jours avant la vendange, alors il choiſira ſur chaque cep de l'eſpèce de raiſin qu'il déſire, le bois le plus ſain & le plus vigoureux, il le marquera en y attachant un fil ou de la ſoye, & il ne plantera dans le tems, que les crocettes marquées par ce fil. S'il s'en rapporte à ſon vigneron, il ſera trompé à coup-ſûr, parce que cette eſpèce d'homme eſt la plus négligente que je connoiſſe, & pour avoir plûtôt expédié l'ouvrage, il coupera tout ce qui ſe préſentera ſous ſa main. J'en parle par expérience ; d'ailleurs la ſureté naît de la méfiance.

Le propriétaire ſera encore plus ſure-

Digitized by Google

ment trompé s'il achette les crocettes. Il y a peu de pays de vignobles où on ne trouve des marchands en ce genre : aussi l'on doit penser que leur fourniture est toujours défectueuse malgré l'énergie de leurs promesses. On les paye lorsqu'ils livrent les crocettes, ou dans l'année, & on ne peut exactement juger de leur mauvaise foi, qu'à la troisieme ou quatrieme feuille, quand on n'est plus à tems de réparer la bévue, ou du moins quand le remplacement devient pénible, laborieux & difficile, sur-tout si on employe les moyens ordinaires.

La méthode de provigner, ainsi que je l'indique, est le seul moyen qui puisse y suppléer, elle servira également à maintenir une vigne dans toute sa vigueur, en la renouvellant d'une maniere insensible. Il ne coute pas d'avantage pour l'entretien d'une vigne dont le vin sera bon, médiocre, ou mauvais; il ne s'agit que d'en diriger les travaux.

3°. ASSURER LA QUALITÉ ET LA DURÉE DU VIN, PAR LE CHOIX DE L'ESPECE QUI

Digitized by Google

DOIT DOMINER. La qualité du vin dépend du choix du raisin. Je ne cesserai de répéter cet axiome. Je conviens que l'exposition & que la maniére de faire le vin y contribuent beaucoup ; mais on aura beau avoir une exposition favorable & employer les ressources de l'art, on n'obtiendra jamais un vin exquis d'un moût de mauvaise qualité ; il sera simplement bonifié, & on retardera son dépérissement.

Chaque espèce de raisin à un muqueux qui lui est propre, & qui differe essentiellement du muqueux de toute autre espèce : Voyez ce qui a été dit Chap. II. pag. 17. dans le *Memoire sur la maniere de faire le vin*, & pag. 27. *sur la qualité des différentes espèces de muqueux renfermés dans le raisin.*

Toute vigne mélangée par des espèces trop différentes, ne donnera jamais un vin parfait pour la qualité ; il faut donc que le propriétaire étudie quelles sont les meilleures & les plus analogues à son terrein. D'ailleurs ces espéces variées ne murissent pas en même tems & aussi parfaitement ;

Digitized by Google

de ſorte que la maturité d'une eſpèce eſt paſſée, quand l'autre n'eſt pas encore complette. Ce mélange mal entendu, mal aſſorti, forme un mixte, dont les principes ſont trop oppoſés, pour que le réſultat en ſoit bon. Le provin y rémédie par la ſuppreſſion des mauvais plans, ou du moins de ceux qui ne ſont pas d'une eſpèce analogue.

On ne peut abſolument parlant, établir aucune regle ſure, ſur le choix des raiſins parce que telle eſpèce réuſſira dans une Province, tandis qu'elle ſera défectueuſe pour un autre endroit, attendu que la chaleur de l'atmoſphere, la nature du terrein, l'expoſition ſeront différentes. Toute regle générale nuit eſſentiellement aux progrès de la culture de vigne, & celui qui entreprendra d'aſſigner les marques diſtinctives d'un terrein propre à telle ou telle eſpèce en particulier, ſe jettera dans un L'abyrinthe, où à peine le fil d'Ariane ſuffiroit pour l'en faire ſortir, ſur-tout s'il eſt de bonne foi. En effet, le terrein varie d'eſpace en eſpace, ſes mélanges ſont multipliés,

Digitized by Google

pliés, & celui d'une vigne ne ressemble pas plus en général, à celui d'une vigne voîsine qu'à tout autre.

Que conclure des généralités données jusqu'à ce jour, même en supposant qu'elles soient bonnes en elles mêmes, sinon que le propriétaire doit faire plusieurs essais avant de sacrifier son terrein pour une vigne, & si sa vigne est déja plantée, examiner quelle espèce y réussit parfaitement, ou pour la quantité ou pour la qualité. Dans l'un & l'autre cas, le provin peut remplir son attente, en arrachant les ceps dont le raisin a peu de qualité, ou ceux qui ne donnent pas une grande quantité. Il faut donc que le propriétaire se décide ou pour l'un ou pour l'autre, mais il gagnera beaucoup plus à entretenir une vigne dont le vin aura de la qualité; ce seroit un crime de la sacrifier à la quantité, & jamais intérêt n'auroit été plus mal entendu.

La durée du vin dépend de l'état de la vigne qui le produit, de la manière de le faire & de le conserver. Nous renvoyons pour ces deux derniers objets, à ce qui a

été dit dans le premier Mémoire. Le vin d'une jeune vigne est petit, plat, foible, aqueux, & passe promptement à la putridité; une vieille vigne donne très-peu de vin. De sorte que le grand art est de la conserver dans toute sa vigueur. Le provin en assure la perpétuité comme on le verra ci-après. Ainsi tant qu'une vigne sera dans le même état, dans la même force pour ses plans, on sera certain que la qualité du vin sera toujours la même, en exceptant cependant les changemens occasionnés par les saisons.

4°. ON RENOUVELLE INSENSIBLEMENT UNE VIGNE SANS ALTÉRER LA QUALITÉ DU VIN. Les vins de Surenne près de Paris, eurent autrefois de la réputation, ceux du Berry étoient estimés du tems des Romains: voyez ce qu'en dit Columelle; les vignes de Couson dans le Lyonnois plantées par eux, donnerent des vins délicats, & on ne les reconnoit plus aujourd'hui. Combien d'exemples semblables ne trouverions nous pas si nous parcourrions les Provinces de ce Royaume! La multiplicité d'engrais qu'on

Digitized by Google

leur a prodigués, a détruit leur qualité. On ne dira pas que cette différence soit l'effet du changement des espèces, sur-tout à Couson, puisque les plans sont aujourd'hui les mêmes que ceux des Provinces méridionales qui y ont été apportés de Grece, lorsque qu'une colonie de phéniciens vint s'établir à Marseille. C'est donc la trop grande abondance de fumier qui a fait dégénérer ces vignobles. On pourroit ajouter la mauvaise manière de faire le vin. Ce changement sera toujours sensible aux portes des grandes Villes, où la consommation est assurée : alors le propriétaire travaille beaucoup plus pour la quantité que pour la bonté. Il a donc tort de se plaindre si son vin ne se garde pas, & s'il est sujet à aigrir ou à pousser.

Le fumier rend le vin aqueux, parce que contenant beaucoup de parties graisseuses & huileuses, & ces parties s'unissant aux sels de la terre, forment une espèce de savon. Cette combinaison devient l'essence du suc nourricier, qui, réduit en vapeurs, & reçu par les orifices des raci-

Digitized by Google

nes capillaires, pénetre, monte & circule pour ainsi dire, dans les conduits seveux, forme la charpente de la plante & lui fournit la substance des jets, des feuilles, des fleurs & des fruits. Plus ce suc nourricier sera multiplié & abondant, plus le diamêtre des vaisseaux se détendra pour le laisser monter; plus il montera, moins il sera atténué, moins filtré, & le raisin sera plus aqueux; de-là naît la qualité inférieure du suc qu'il contient. Pour se convaincre de cette vérité, il suffit de planter par exemple, un cep dans une terre à froment, & l'autre dans un terrein pierreux, sablõneux &c., & l'on jugera, même au goût, combien le raisin de ce dernier l'emporte sur l'autre. J'en dis autant pour un cep qui aura été fumé & pour l'autre qui ne l'aura pas été.

Les engrais convenable à la vigne, la proportion, les circonstances & le tems dans lesquels il doivent être employés, exigeroient une dissertation particuliere; elle feroit nécessaire & très-instructive, mais elle m'écarteroit de mon sujet. Je dirai

Digitized by Google

ſeulement que la qualité de l'engrais influe ſur le vin. Henckel, ce judicieux obſervateur, a remarqué que des grains pour la récolte deſquels on avoit employé des excrémens humains, avoient donné une bierre de très-mauvais goût. Régle général on ne doit employer les fumiers, ſur-tout pour la vigne, que lorſqu'ils ont fermenté pendant un an ou deux; les excrémens humains, mêlés avec deux parties de terre pendant trois ans, & il ſeroit beaucoup plus prudent de ne ſe ſervir pour engrais que des terres rapportées.

C'eſt une coutume générale dans preſque tous les pays de vignobles, de fumer les vignes tout les dix ans, & beaucoup plus ſouvent dans les cantons où les engrais ſont peu couteux. Cette opération aſſure il eſt vrai, des récoltes abondantes pendant deux ou trois années conſécutives, mais le vin eſt plat & de peu de durée: d'ailleurs c'eſt donner tout à la fois une nourriture trop ſucculente aux ceps, & l'engrais une fois diſſipé, ces ceps ne trouvant plus la même abondance de ſucs,

Digitized by Google

souffrent & se dégradent. Le Physicien en sentira la raison. Par le provin au contraire on fume insensiblement une vigne sans altérer la qualité du vin.

Supposons un terrein quelconque contenant 1000 ceps (je parle d'une vigne en état) supposons encore qu'il meure par an 60 ceps, ou qu'il faille les renouveller à cause de leur vétusté, il faudra donc près de vingt ans pour fumer cette vigne : ainsi par le provin on lui fournira successivement le même engrais qu'elle auroit eu tout-à-la fois, ainsi la qualité du vin n'en sera point altérée, ou du moins, cette altération sera très-peu sensible.

Les Agronomes conviennent qu'une vigne est dans sa grande vigueur à la douzieme ou quinzieme année : donc en provignant par an 60 ou 70 ceps sur 1000, on aura toujours une vigne du plus grand rapport, soit pour la qualité, soit par la quantité. Cette preuve va jusqu'à l'évidence.

Le détriment des végétaux forme un engrais très-bon & très-naturel ; les ceps enfouis dans la terre se putréfient à la

Digitized by Google

longue, sont convertis en une terre noire, & cette terre noire devient le premier engrais, sans contredit le plus analogue à la vigne.

Un autre avantage plus réel, est l'économie, ou du moins un ménagement efficace des facultés du cultivateur. Le paysan & le propriétaire s'apperçoivent peu d'une petite dépense faite chaque année, mais si tout-à-coup elle est dix fois multipliée, elle deviendra onéreuse, & peut-être qu'elle excédera ses pouvoirs. La ressource du provin sera précieuse pour les provinces où les engrais sont rares, & par conséquent très-chers. Régle générale, on trouve peu de prairies dans les pays de vignobles, par conséquent peu de bestiaux, peu d'engrais & de-là leur cherté.

5°. ENTRETENIR LA VIGUEUR D'UNE VIGNE SANS JAMAIS ÊTRE DANS LE CAS DE L'ARRACHER, est encore un avantage réel du provin. Quand une vigne est trop vieille, ou qu'elle est détruite en partie, soit par les gelées, soit par d'autres accidents, on se trouve

Digitized by Google

alors dans la dure néceſſité de l'arracher ; de travailler le terrain deux ans avant d'y replanter des crocettès, afin de lui donner le tems de s'amender, on forme enſuite le plantier, quatre années s'écoulent de nouveau avant que le propriétaire ait jouit de ſes peines ; & il n'a pendant tout ce tems, que la ſimple eſpérance des récoltes à venir : cependant il a fallu payer les impoſitions Royales & particulieres, faire en pure perte les dépenſes du plantier & celles de ſon entretien, juſqu'au moment *où il commencera* à produire du raiſin. Ce tableau eſt effrayant, & il augmentera les regrèts ſi on compare le tems perdu, les avances faites, avec la petite dépenſe que le provin auroit occaſionné. On trouvera alors une différence de plus de cent pour cent. L'exemple de ſoixante ceps renouvellés ſur mille, ſuffit pour en convaincre, & ce nombre de ſoixante eſt exagéré.

Si ce que je viens de dire n'etoit pas fondé ſur une expérience conſtante, on penſeroit que ces raiſonnemens ſont établis ſur une ſimple théorie, & qu'il ſeroit prudent

Digitized by Google

de s'en méfier ; mais les vignes du territoire entier de Côte-Rôtie attesteront ce que j'avance. Une vigne une fois plantée dans ces coteaux arides, se perpétue par le provin, & n'est jamais arrachée. Les plus anciens titres font mention que telle vigne existoit dans tel tenement & dans ce pays on n'a pas, de pere en fils le plus léger souvenir qu'elle ait été replantée de nouveau : d'ailleurs on peut juger de l'état passé par l'état présent : c'est un fait facile à vérifier- La nécessité a instruit les habitans de ce canton. Les vignes y sont plantées dans le rocher brisé par la mine & la masse de fer ; il est par conséquent d'une difficulté extrême d'y former des plantiers, & ils y réussissent rarement, à moins que la saison ne soit pluvieuse dans la premiere année. On en sent aisément la raison.

Il est essentiel en finissant cette dissertation de prevenir le propriétaire contre les abus que les vignerons ne manqueront pas d'introduire, parce que ces abus deviennent couteux, & destructeurs de la vigne. En gé-

Digitized by Google

néral le provin est payé séparément des façons de la vigne ; il en résulte 1°. que le cultivateur ne provigne que dans les endroits où les fosses sont faciles à creuser ; il est clair que l'ouvrage y est plutôt expédié & le salaire aisément gagné. 2°. Il provignera rarement dans le rocher, ou bien la fosse ne sera pas assez profonde 3°. Il fait souvent des provins inutiles pour avoir le vieux bois, c'est-à-dire le cep mort ou celui qu'il faut arracher à cause de sa vétusté ou de sa mauvaise qualité. 4°. *Il* est imprudent & même nuisible de provigner lorsque la terre est couverte de neige, ou quand sa surface est gelée : le vigneron n'étant pas occupé pendant ce tems, passe par-dessus ces considérations, parce qu'il travaille à forfait. 5°. Si le payement des provins est compris dans les frais généraux de la main-d'œuvre, on doit être assuré par avance qu'il n'en fera presque pas, & ceux qu'il entreprendra seront certainement dans la terre molle & non dans le rocher : cependant cette partie exige d'être ménagée avec beaucoup de soins, puisqu'on n'est pas

Digitized by Google

sûr chaque année, d'avoir le bois convenable pour provigner, attendu que si la saison a été seche, le sarment sera grèle & trop court. Les provins deviennent presque inutiles dans les endroits terreux; le cep y est toujours assez fort, assez bien nourri; il n'y est donc nécessaire qu'en cas de mort ou de trop grande vétusté.

Pour prévenir ces abus il convient que le maître dirige ses travaux, marque les endroits où le provin sera utile, qu'il compte le nombre des ceps à coucher, en un mot, qu'il ne s'en rapporte qu'à lui, sans quoi il sera trompé. La Fontaine à raison de dire. *: il n'est pour voir que l'œil du maître.*

FIN.

Digitized by Google

DISSERTATION

SUR LES USAGES ÉCONOMIQUES DES DIFFÉRENTES PARTIES DE LA VIGNE.

Digitized by Google

Digitized by Google

DISSERTATION

SUR LES USAGES ÉCONOMIQUES DES DIFFÉRENTES PARTIES DE LA VIGNE.

LA Nature attentive à la conſervation des plantes, prévient leurs beſoins, elle leur fournit une nourriture aſſaiſonnée & d'une facile digeſtion. La ſeve auſſi pure que l'eau filtrée, vient les chercher & les entretient des débris des trois regnes. On diroit que les racines ont une ſorte de connoiſſance qui les engage dans la rencontre de pluſieurs veines de terre à préférer celle qui leur eſt la plus analogue.

La vigne, cet arbre précieux, ſe plait ſur les collines, dans les terreins pierreux & ſemble être un ſupplément de richeſſes. Le

Digitized by Google

rocher le plus aride, devient pour elle un terrein fécond, & la Nature a indiqué les plaines pour la culture des grains. Tout est disposé dans l'ordre le plus régulier : c'est à l'homme à ne pas le déranger, à ne pas s'en écarter, & à jouir prudemment des bienfaits que cette mere commune lui prodigue.

La vigne est classée parmi les arbres ; & c'est le plus utile. Je n'entreprendrai pas son éloge si souvent fait & toujours à faire, la bonté de son fruit est connue, & le suc du raisin exprimé, fermenté & conservé, forme la plus agréable & la plus délicieuse des boissons connues.

Tout possesseur de vignoble, qui veut tirer le plus grand avantage de son bien, doit faire une étude particuliere des parties qui coucourent à former la vigne, examiner l'analogie qu'elles ont entre elles, connoître ce qui leur est avantageux ou nuisible, en un mot, les loix de la végétation. La marche du cultivateur qui les ignore, est incertaine, & chacun de ses pas est dirigé ou par le préjugé ou par l'erreur.

C'est

C'est pour lui que j'écris : puisse mon travail produire l'effet que je désire. Ceux qui voudront s'instruire plus exactement, & qui ne trouveront pas les détails que je vais donner assez circonstanciés, doivent consulter l'anatomie des plantes de Grew & de Malpigi, la physique des arbres de M. Duhamel ; les recherches de MM. Guettard, Bonnet, Desaussure Lewenhoec, la Micrographie de Hooc &c. &c. Il suffit d'indiquer les sources, à ceux qui cherchent réellement à s'instruire : je ne parlerai ici que de ce qui est utile au sujet que je traite.

On distingue dans la vigne, ses racines, son tronc ou cep, ses branches ou sarmens, ses bourgeons, ses feuilles, ses vrilles, ses fleurs & son fruit. Examinons séparément & succintement ces objets, mais voyons auparavant les soins que la Nature prend pour leur procurer une seve nourriciere.

P

DE LA SEVE.

LA seve est une substance fluide préparée par la fermentation dans les entrailles de la terre ; l'air, l'eau, & la terre entrent dans sa composition.

Chacun des mixtes des trois regnes a en lui un principe de vie qu'on appelle âme, & cette âme est feu. La seve, ce corps humide & gras, cette humeur de la terre, n'est par elle-même déterminée à aucun des trois règnes, mais elle est propre à s'y déterminer, soit qu'elle produise un minéral, soit qu'elle nourrice ou fasse croître un végétal.

La seve n'a aucune forme, aucun goût distinct, elle reçoit l'un & l'autre dans le sujet qu'elle pénetre, ou plutôt elle sert à y développer le goût & la forme. Une semence de fleur de rave ne donnera jamais une tulipe, & la vigne ne produira pas du bled. Tel est l'effet de la seve, considérée comme être passif.

Telle est en général la marche de la

Digitized by Google

fève, mais elle doit auparavant avoir subi des élaborations préparatoires dans les entrailles de la terre ; ses vapeurs onctueuses & grasses ne sont nourricieres qu'autant qu'elles sont mélangées d'eau, d'air & de terre. Si l'eau seule montoit, elle ne seroit pas un aliment : l'air sans être combiné avec l'eau & la terre, n'auroit point de corps, & la terre même, délayée dans l'eau, seroit trop grossiere pour s'insinuer dans les racines capillaires. Ces trois agens réunis se prêtent des secours mutuels, & leur activité dépend de leurs combinaisons. L'eau fond & dissout les sels contenus dans la terre, alors cette eau devient apte à s'unir aux graisses & aux huiles qu'elle y rencontre. Vainement voudroit-on mélanger l'eau avec de l'huile, si on ne leur présente un intermède, un *medium junctionis*, capable d'opérer cet effet ; & ici c'est le sel. Alors il forme un savon qui devient un mixte surcomposé, & dont les molécules sont tellement atténuées, que devenues fluides, elles s'élevent en vapeurs au plus léger dégré de chaleur. Dans cette

Digitized by Google

circonstance l'eau devient donc le véhicule de la terre & de ses parties huileuses & graisseuses, comme l'air le devient de l'eau & de la terre. Ainsi ces principes n'agissent pas séparément pour la nourriture des plantes, mais ils y contribuent tous par le moyen de leur réunion.

Ce mélange savoneux n'est pas une combinaison gratuite & imaginaire : il ne seroit pas possible d'expliquer autrement, comment l'huile, la terre, l'eau, l'air, & le sel, que l'on retire par les analyses chymiques de chaque substance du regne végétal, auroient pu s'y former. Il faut que la seve les y entraîne, ou plutôt, ces substances réunies & combinées forment la seve. Une plante quelconque pousse des jets longs & bien nourris, quand on lui prodigue les engrais, surtout ceux tirés du regne animal, parce que ces engrais contiennent beaucoup de substances grasses, qui, préparées par la fermentation dans la terre, & unies aux sels qu'elle contient, donnent une quantité plus considérable de vapeurs savoneuses.

La terre seule ne fournit pas toute la

Digitized by Google

nourriture des plantes ; il existe encore une seve aërienne, si je puis m'exprimer ainsi. Cette sève pénetre dans l'intérieur de la plante, par les pores des feuilles qui sont l'office de suçoirs comme ceux placés à l'extrémité des racines. Plusieurs plantes bulbeuses, plusieurs plantes grasses, vivent, végetent, & même fructifient sans avoir aucun contact avec la terre, étant simplement suspendues en l'air ; c'est donc à cet élément qu'elles doivent leur existence & leur végétation.

L'air ne doit pas être considéré dans ce cas comme un élément pur, dont les molécules réduites à unité sont de la plus grande simplicité, mais comme un air atmosphérique, chargé des vapeurs qui s'exhalent de tous les corps de la Nature, & par conséquent de la séve tereftre attirée par le soleil qui, ne trouvant pas des racines pour la recevoir, monte à la surface de la terre, & se dissipe en vapeurs dans la région de l'air ; ainsi on peut dire, quoiqu'improprement, la graisse, le sel, la terre, l'eau de l'air. Cet air atmosphérique devient un supplé-

ment de nourriture pour les plantes, & il suffit pour celle de quelques unes. On sent bien que toutes ces substances doivent y être contenues dans l'état de la plus grande division & en vapeurs les plus subtiles, puisque sur 784 particules d'air, comme l'a observé M. Lambert, dans un Mémoire publié dans la Collection Académique de Berlin, on peut tout au plus compter une particule étrangere. Cette grande tenuité, cette extrême division, rend l'air capable de pénetrer les plus petits pores des feuilles, d'y déposer les substances qu'il contient, & ces substances sont ensuite entraînées dans les canaux séveux, par le mouvement d'ascension & de descension que la seve y éprouve.

Les Naturalistes & les Physiciens ont été longtems peu d'accord entr'eux, sur le méchanisme de ce mouvement; quelques uns entraînés par l'analogie qu'on découvre entre l'homme & les plantes, ont admis une circulation, mais il est exactement démontré aujourd'hui, que les plantes n'ont ni cœur, ni arteres, ni veines, & que les

Digitized by Google

vaisseaux seveux n'ont point de valvules pour empêcher la retrogradation du fluide ; ainsi cette circulation est purement idéale.

La fluctuation de la seve consiste dans un mouvement d'ascension pendant le jour, & de descension pendant la nuit. Les sucs de la terre vaporisés par la chaleur centrale sont portés vers les racines, une molécule en pousse une autre, la contraint de céder sa place à celle qui la suit, & ainsi successivement ; la chaleur du soleil favorise cette ascension. Et lorsque cet astre disparoit sur notre horison, l'air devenant alors plus frais condense ces vapeurs, leur donne plus de poid, & les contraint de redescendre vers les racines, où elles sont retenues par celles qui s'élevent de la terre. Cette descension laisse vuide pour ainsi dire les canaux supérieurs de la plante, alors l'air atmosphérique vient les remplir par le secours des pores des feuilles. C'est par ce mouvement continuel, & par le dépot des sucs nouriciers que la vigne croît, pousse du bois, donne des fleurs & des fruits. Cette abondance deviendroit nuisible si la Nature n'a-

Digitized by Google

voit pas ménagé aux plantes une ressource capable de les débarasser des sucs grossiers & superflus, la transpiration y pourvoit & nous en parlerons à la fin de cette dissertation.

DES RACINES DE LA VIGNE.

LA racine est ordinairement proportionnée à l'étendue de la plante ou de l'arbre; c'est la partie inférieure qui la tient *fixée* en terre. Les racines de la vigne ne sont pas pivotantes, mais latérales & chevelues; elles sortent des nœuds ou plutôt de l'endroit de l'insertion supérieure du bourgeon de la tige qui est enterrée. Une cuticule ou surpeau & une peau les recouvre; le tout forme une écorce brune. On trouve sous cette peau un muqueux gluant & limoneux qui revêt les parois du parenchyme. Le parenchyme est un tissu cellulaire ou substance pulpeuse, contenant un fluide & ce fluide est la seve. La cuticule & la peau formant l'écorce, recouvrent la partie ligneuse, & la partie ligneuse enveloppe la moële, qui est le cen-

-tre de la racine. La moële est presque imperceptible dans les racines chevelues. La racine de la vigne est creusée par le bout, percée d'une infinité de petits trous ou pores, disposés comme ceux d'une grille d'arrosoir; ces pores sont plus nombreux que ceux de la partie ligneuse; les premiers prennent leur direction de long en large, & ceux du corps ligneux ne s'étendent qu'en long. La racine, de même que toutes les autres parties de la vigne, est un composé de vaisseaux lymphatiques, de trachées, & d'un tissu cellulaire.

USAGES.

Les racines de la vigne ont peu de volume si on considére l'étendue du cep, & surtout celle du sarment qui s'emporte, parce que cette plante pompe plus de sucs nourriciers par ses feuilles que par ses racines. Cependant celles qui existent, sont destinées à pomper une partie des sucs nécessaires à leur accroissement, & à celui de toute la vigne, par la force de succion dont elles sont douées. C'est dans ces pre-

miers tuyaux capillaires que la séve sans goût par elle-même, commence à contracter celui qui est particulier à chaque espèce de raisin, parce qu'elle trouve dans les premiers pores des racines, une espéce de levain qui fermente avec elle, l'épure & la rend propre à se porter facilement dans toutes les parties de la vigne; ce levain a du raport au suc gastrique placé, dans l'œsophage de tout animal. On peut comparer les préparations que subit la seve dans les racines, à celle que le chyle reçoit dans l'estomach & dans les intestins grèles, & cette seve parcourant les canaux du cep, du sarment & des feuilles, remplit les mêmes fonctions que le sang dans les veines des animaux.

Les sucs après ces différentes préparations augmentent la cuticule la peau ou écorce. Là ils trouvent de nouvelles filieres qui les perfectionnent; ils s'y rassemblent & la distendent successivement; ces mêmes sucs déjà mieux élaborés passent dans la partie qui doit devenir ligneuse, ils s'y coagulent & prennent la forme & la consistance ligneuse: le surplus des sucs y pour-

Digitized by Google

giroit bientôt s'il n'étoit repoussé par les nouveaux sucs qui y abordent continuellement, & qui les contraignent à retourner dans le parenchyme de l'écorce, où ils se joignent de nouveau aux sucs qui y sont déja, & qui par un mouvement continuel, sont portés jusqu'aux dernieres extrémités du cep. Les routes suivies par la séve, sont les mêmes dans toute la plante.

On doit conclure de ce que nous venons de dire, que les sucs de la terre, changés en seve dans les racines, sont les premiers alimens de la vigne, que les racines font les fonctions de la bouche, de l'œsophage, & même de l'estomach.

Quoique nous ayons dit que la seve n'avoit aucun goût par elle-même, il faut cependant convenir que certains vins ont un goût de terroir; mais ce fait ne détruit pas la généralité du principe. C'est par accident qu'elle l'a contracté; il en est ainsi de celui qu'elle acquiert par la multiplicité des engrais; détruisez la cause, l'effet cessera; le goût & l'action de la seve ne sont pas plus déterminés l'un que l'autre. C'est le levain auquel

elle eſt unie dans la racine de la plante qui le lui fait contracter. Si on mâche une graine de choux ou de moutarde, on ſentira auſſitôt ſon acrimonie ; ſi on ſême ce grain ; la ſeve de toute la plante, aura le même goût. Il en eſt de même de la vigne & de toutes les plantes en général.

DU CEP, DU SARMENT OU BRANCHES DE LA VIGNE.

LE cep eſt un prolongement de toutes les parties de la racine ; ſon bois eſt peu compact & très-ſpongieux quand il eſt verd ; il eſt dur quand il eſt ſec, & ſes pores ſerrés. On diſtingue communément ſur le cep pluſieurs enveloppes deſſechées ou écorces détachées par parcelles. La vigne a cela de commun avec certains arbres & arbuſtes, comme le myrte, la quinte feuille en arbre, & preſque toutes plantes ſarmenteuſes, telles que les clémalites &c. J'ai compté juſqu'à cinq & ſix parcelles d'écorces ſur un même cep. On trouve une nouvelle écorce ſous les débris des anciennes,

Digitized by Google

& cette écorce se renouvelle chaque année. On distingue dans toute sa longueur & ses contours, la direction des fibres longitudinales de la partie ligneuse qu'elle recouvre. Si on coupe transversalement ce corps ligneux, la moëlle paroit dans le centre, & de cette moëlle ou point central, les parties fibreuses s'élancent jusqu'à la circonférence, en décrivant une ligne presque droite, elles s'implantent dans l'écorce où elles impriment à leur extrêmité leur partie saillante qui paroît très-visiblement dans le bois de la seconde année. Les interstices qui restent entre ces lignes, sont parsemées de pores assez volumineux pour être apperçus en grande partie dans le bois frais sans le secours de la loupe ou du microscope, & la partie qui renferme ces pores est plus rouge que celle des fibres. On ne distingue point dans le cep, les couches concentriques qui dans les autres arbres indiquent le nombre d'années de leur accroissement; on n'y rencontre point d'aubier (*), & le cep transpire peu ou plutôt point du tout.

(*) L'aubier est un bois imparfait qui se trouve dessous l'écorce & à l'extrémité de la partie ligneuse. Il ne

L'écorce du sarment est une continuation de celle du cep & de la racine, elle est lisse quoiqu'on y apperçoive de petites proéminences formées par les fibres ligneuses & longitudinales dont nous venons de parler ; elles y sont plus sensibles en automne & surtout en hiver. La partie ligneuse est mince, & elle conserve la même direction dans ses fibres que celles du cep & des racines. Il faut observer que la moëlle occupe la majeure partie du sarment. Les yeux ou bourgeons sont alternativement placés sur le nouveau bois ; ils naissent dans l'endroit où il se forme une espece de nœud, & le raisin est toujours du côté opposé à celui de la feuille. La vigne differe des autres arbres en ce qu'elle ne donne son fruit que sur le bois nouveau, fort & vigoureux, & encore c'est seulement dans les bourgeons inférieurs du sarment entre le troisieme & le cinquieme si on a laissé un chargeon un peu long comme dans les vignes mitoyennes.

---

demande pour être véritablement bois, que de recevoir de nouvelles couches qui se durcissent par la succession du tems.

Digitized by Google

USAGES.

L'ÉCORCE sert au sarment, aux mêmes usages que l'épiderme qui recouvre le corps de l'homme; la partie ligneuse est comparée avec raison à la partie osseuse. Le bois de même que les os, forment dans l'un & dans l'autre, toute la charpente de la machine; il donne passage par ses trachées & ses tuyaux droits à la seve, & ils remplissent les fonctions des veines, en portant la nourriture à toute la plante.

DE LA MOELLE.

LA moëlle ou axe du corps ligneux, existe dans le sarment, dans le cep & la racine; elle est très-abondante, très-volumineuse dans le sarment, plus resserrée dans le cep, & à peine visible dans les racines chevelues de la vigne; cependant elle y existe. La partie ligneuse la recouvre, & lui sert d'enveloppe. Elle est composée de vaisseaux plus

Digitized by Google

larges, moins ferrés que ceux de l'écorce ou du bois; ils se dessechent en partie à mesure que la plante vieillit, & que le bois acquiert de la consistance.

USAGES.

La moëlle a toujours une étendue plus considérable dans les parties dont l'accroissement est rapide, c'est pourquoi celle du sarment est plus volumineuse que celle du cep. Les vaisseaux de la moëlle étant plus distendus que *ceux du bois & de l'écorce*, élevent la seve avec plus de rapidité & en plus grande quantité, afin de fournir des sucs nécessaires à l'accroissement du sarment; ainsi quand le bois en est formé, les tuyaux moëlleux se resserrent, parce que le bois n'exige pas alors autant de nourriture. On pourroit établir pour régle générale sur la transpiration, qu'elle est plus forte dans les plantes dont la moëlle occupe un plus grand volume; la vigne, le sureau, le tournesol &c. en sont la preuve.

DE

DE L'ŒIL, OU BOURGEON DE LA VIGNE.

L'Œil ou bourgeon, eſt une continuation de l'écorce, du corps ligneux & de la moëlle. Il eſt enveloppé pendant l'Hiver par trois ou quatre folioles coriaces, ou prolongement de l'écorce. Ces folioles menbraneuſes ſont de la couleur du ſarment, & un peu verte en dedans ; elles recouvrent le bourgeon en manière de toît. Sous cette premiere enveloppe il en exiſte une ſeconde formée par une eſpèce de matière cottoneuſe & rouſſe, très-épaiſſe dans la partie ſupérieure du bourgeon, & qui le revêt juſqu'à ſon inſertion au ſarment. Cette eſpèce d'enveloppe feuillée, improprement dite, calice du bourgeon, s'ouvre quand la chaleur du Printems ſe fait ſentir, & tombe quand le bourgeon commence à pouſſer, c'eſt-à-dire, à excéder la longueur de ces membranes. Le Bourgeon qui doit éclore l'année ſuivante eſt toujours placé à la baſe d'une feuille.

Si le bourgeon eſt pointu dans ſon pré-

Digitized by Google

mier épanouissement, il ne produira que du bois & des feuilles; s'il a une forme presque quarrée ou ressemblante à deux OO joints ensemble, ce sera un bourgeon à fruit. Le bouton de la fleur paroît même avant que les feuilles ayent pris leur direction, & avant qu'elles se soient développées. On peut dire que c'est à-peu-près la premiere partie réellement distincte dans le bourgeon qui pousse; il est environné de toute part par des folioles duvetées qui ne sont pas encore déployées.

USAGES.

Le bourgeon est le rudiment du bois nouveau, des feuilles, des vrilles, des fleurs & des fruits, il comprend toutes les parties d'une nouvelle plante, ce qui est confirmé par la méthode de greffer en bouton. C'est sur lui & sur sa qualité que le vigneron fixe ses plus douces espérances, surtout quand il est placé sur un chargeon fort & vigoureux.

L'enveloppe qui le recouvre à l'extérieur & le renferme comme dans une bourse, le

Digitized by Google

garantit de la rigueur du froid pendant l'Hiver. La matiere cottoneuse qui est en-dessous, produit le même effet, mais elle revêt encore le bourgeon dans son premier épanouissement, jusqu'à ce que les feuilles se soient développées, ce qui empêche la facheuse impression des rosées froides, des gelées blanches pendant le tems que le bourgeon acquiert la force nécessaire de se passer de leurs secours.

DES FEUILLES ET DE LEUR PÉTIOLE.

LA queue ou pétiole qui supporte les feuilles, est un prolongement de même nature que les parties du sarment. L'expansion ou épanouissement de son extrêmité forme la feuille, & les fibres du corps ligneux, constituent les fibres ou les nervures saillantes répandues dans toute l'étendue de la surface inférieure des feuilles. Les interstices de ces nervures sont remplies par un tissu cellulaire ou parenchyme, qui est de

Digitized by Google

même nature que celui du ſarment, & qui contient des veſſicules pleines d'air, & des vaiſſeaux abſorbans.

La feuille eſt recouverte à l'extérieur par une épiderme mince, tranſparente & ſans couleur, la partie ſupérieure eſt liſſe & polie, d'un verd plus foncé que l'extérieure, & celle-ci eſt percée d'une infinité de petits trous. On trouve ordinairement ſur cette partie inférieure une ſubſtance cottoneuſe blanchâtre, plus ou moins épaiſſe, ſuivant l'eſpèce de raiſin ; elle eſt rougeâtre dans la feuille du raiſin de *tinte* ou *tinto*. La couleur de la feuille eſt due au parenchyme verd qu'on découvre ſous l'épiderme ; la feuille eſt placée alternativement ſur le ſarment, & d'un côté oppoſé ; on peut dire que la feuille eſt une tige applatie.

USAGES.

L'USAGE des feuilles de la vigne eſt très-étendu & très-eſſentiel, elles conſervent les fleurs avant leur développement, elles croiſſent avec promptitude, & deviennent par

Digitized by Google

cette raiſon plus ſuſceptibles de faciliter les fortes pouſſées du ſarment. Leur partie liſſe & polie garentit l'inférieure & les vaiſſeaux abſorbans ſont deſtinés à pomper l'humidité de l'air. Les feuilles font pendant le jour la fonction d'organes excrétoires, en déchargeant par la tranſpiration, la vigne d'un ſuc trop abondant ou inutile. Ces mêmes feuilles ſont pendant la nuit des racines aériennes qui, par les petites bouches de leur ſurface inférieure, pompent l'air, l'humidité & les ſucs répandus dans l'atmoſphere; elles introduiſent par ce moyen l'air dans toutes les parties de la plante, & il agit ſur la ſeve à peu près de la même maniere que l'air que nous reſpirons agit ſur la maſſe de notre ſang. Cet air, cette humidité & les ſucs ſuperflus dont la vigne ne s'eſt pas débarraſſée par la tranſpiration pendant le jour, deſcendent vers les racines pendant la nuit, & ſont reportés pendant le jour aux ſarmens, aux vrilles, aux feuilles, aux fleurs & aux fruits. Les feuilles ſont les vrais poumons de la vigne, & cela eſt ſi vrai, que ſi un coup de ſoleil trop ardent les deſſeche, ou ſi

Digitized by Google

on en dépouille le cep, le raisin se fanne; le cep est languissant pendant le reste de l'année s'il ne périt pas entierement.

On peut réduire l'usage des feuilles à quatre objets principaux; 1°. à servir à la coction & digestion des sucs; 2°. à la transpiration des sucs superflus; 3°. à l'inspiration & à la nourriture qu'elles procurent à la vigne par cette voie; 4°. à conserver le bourgeon pour l'année suivante. Cela est si vrai, que si on coupe dans le printems la feuille qui le garentit & quand elle commence à pousser, le bourgeon qu'elle deffend devient infructueux. On peut encore s'assurer de ce fait par une seconde expérience; si on enlève toutes les feuilles d'un sarment avant qu'il ait poussé sa fleur, ce sarment ne portera aucun fruit, tandis que les autres sarmens du même cep en produiront abondamment.

DES VRILLES, TENONS OU MAINS DE LA VIGNE

LEs vrilles forment avec la tige des angles droits, & sont opposées aux feuilles. Ce

Digitized by Google

ſont des productions filamenteuſes, compoſées des mêmes vaiſſeaux que ceux du ſarment, ayant la faculté particuliere de ſe rouler en ſpirale, & de s'attacher aux corps étrangers qui les environnent.

Seroient-elles un prolongement des grappes avortées? on ſeroit tenté de le croire, puiſqu'on trouve ſouvent à leur extrêmité deux ou trois boutons à fleurs qui ſe changent en grains de raiſin après la floraiſon, & muriſſent comme les autres, cependant il faut convenir qu'ils épanouiſſent rarement. On peut encore ajouter à cette remarque que les vrilles ſont toujours oppoſées aux feuilles, & par conſéquent à la place qu'occuperoit la grappe du raiſin.

USAGES.

Le cep pouſſe promptement des ſarmens très-longs, chargés de feuilles & de raiſins; ce bois encore tendre & peu ligneux, ſuccomberoit ſoit par ſon propre poids, ſoit par la violence des vents, ſi la nature toujours attentive à conſerver ſes productions,

Digitized by Google

n'avoit donné à la vigne des vrilles ou des mains pour la soutenir ; c'est aussi ce qui a fait dire à GREW que le soin pour la conservation d'une vigne est partagé entre le vigneron & la nature. Le vigneron met en sureté les plus grosses branches par les ligamens avec lesquels il les assujettit, & la nature assure les plus petits & les plus foibles par les mains qu'elle leur fait pousser, & par le secours desquels ils s'attachent à tout ce qu'ils rencontrent.

DES FLEURS ET DU FRUIT DE LA VIGNE.

LA fleur de la vigne est soutenue par un péduncule ou queue, se divisant en plusieurs parties, & formant ce qu'on nomme la grappe ; elle sort toujours du côté opposé aux feuilles à la place des vrilles. C'est un prolongement de toutes les parties du sarment.

On distingue sous la fleur un très-petit calice verd, divisé en cinq parties ; c'est un épanouissement de l'extrêmité du pédun-

Digitized by Google

cule. Ce calice tombe quand la fleur eſt fanée ; on apperçoit au-deſſus de ce calice une corolle ou plutôt cinq pétales ou feuilles de la fleur compoſées d'un grand nombre de vaiſſeaux, & par un tiſſu cellulaire, recouverts d'une épiderme tranſparente qui tranſmet la couleur blanchâtre du parenchyme. Ces cinq pétales ſont diſpoſés en roſe, & raprochés par leur ſommet. Du milieu de ces pétales s'élevent cinq petits filets portant dans leur extrêmités ſupérieure ou anthere, la pouſſiere fécondante, vulgairement appellé étamine. C'eſt la partie ſexuelle mâle ; le piſtil ou partie ſexuelle femelle occupe le centre de la fleur & le ſtigmate où la portion ſupérieure eſt percé d'une infinité de petits trous.

Le piſtil ſe change en une baye ronde qui eſt le grain, & imprime à ſa partie ſupérieure un petit point déſignant la place de ſon inſertion. Cette baye eſt recouverte par une peau membraneuſe, contenant la pulpe, les parties fibreuſes & les pepins ou graines du raiſin.

On doit diſtinguer dans le grain du raiſin

Digitized by Google

deux ſubſtances très-oppoſées, ſavoir la pulpe & la réſine colorante qui ſe manifeſte à ſa maturité, & qui adhére à la peau membraneuſe. La pulpe forme le ſuc du raiſin, & cette pulpe n'eſt point colorée. La couleur que l'on voit extérieurement au raiſin eſt due à la réſine adhérente intérieurement à la pellicule. Le raiſin eſt noir, blanc ou rouge, ſuivant la couleur de cette réſine. Cette réſine conſerve malgré la maturité du fruit, une eſpèce d'âcreté qui engage à rejetter ces pellicules lorſqu'on a mangé le raiſin.

Les grains ou pepins ſeroient au nombre de quatre ou de cinq s'il n'en avortoit communément deux ou trois.

USAGES.

Le calice renferme les organes de la fructification avant l'épanouiſſement de la fleur, de la même maniere que les follicules membraneuſes contenoient le bourgeon, les feuilles & le fruit, & les pétales deffendent les parties de la génération. L'étamine ou pouſſiere fécondante eſt la partie mâle de la gé-

Digitized by Google

nération, elle s'échappe dans l'épanouissement de la fleur par sa vertu électrique, & elle se porte sur le stigmate qui est l'orifice de la partie fémelle de la génération. Ce sommet est criblé de petits trous par où cette poussiere fécondante s'introduit jusqu'à sa base où elle rencontre le germe, autrement dit embrion qu'elle féconde aussitôt; de-là naissent les pépins renfermés dans le grain du raisin, destinés à reproduire la vigne, si l'industrie humaine n'avoit trouvé un expédient prompt dans les crocettes, les chevelus, & les provins.

On peut & on doit appliquer à la vigne ce que le Chevalier VON LINNÉ dit de la fructification des plantes en général. L'acte de leur fructification est le même que celui de la génération dans l'homme. La corolle est le palais où les nôces se célebrent; le calice est le lit conjugal; les pétales sont les nymphes; les filets des étamines sont les vaisseaux spermatiques; leur sommet ou antheres sont les testicules; la poussiere du sommet ou étamine est la liqueur séminale; le stigmate du pistil devient la vulve; le

Digitized by Google

ſtyle eſt le vagin ou la trompe ; le germe eſt l'ovaire, la graine & l'œuf, & le concours des mâles & des femelles eſt néceſſaire à la fécondation.

DE LA TRANSPIRATION DE LA VIGNE.

CE n'eſt pas aſſez d'avoir comparé le méchaniſme de la vigne à celui qui ſe trouve dans l'homme, d'avoir démontré que l'acte de génération & de nutrition *eſt le même* à peu de choſe près; il faut encore faire voir en peu de mots, que les ſécrétions s'exécutent d'une maniere uniforme.

La vigne tranſpire au moins dix-ſept fois plus que l'homme, & ſa tranſpiration eſt toujours à raiſon de l'étendue de la ſurface de ſes feuilles. Elle eſt plus néceſſaire à la vigne qu'aux animaux, puiſque c'eſt la ſeule voye qu'elle ait pour ſe débaraſſer des ſucs trop abondant & de leur réſidu, qui devient ou inutile ou nuiſible à ſon accroiſſement & à ſa conſervation. Sans cette tranſpiration les ſucs croupiroient &

Digitized by Google

donneroient la mort à la plante. Les animaux au contraire rendent par les excrémens, près de la moitié des alimens dont ils se sont nourris. La transpiration de la vigne s'exécute par les sarmens, les feuilles, les fleurs & les fruits. Le froid & l'humidité la suppriment, & la chaleur du jour l'augmente : la transpiration de la nuit est peu sensible, comparée à celle du jour. Il en est de même de celles qui se fait pendant les jours pluvieux, & qui devient plus forte le second & le troisieme jour après, si la chaleur succede. Cette transpiration est démontrée par les expériences les mieux suivies & les mieux constatées : écoutons parler M. Hales dans la statique des végétaux Ch. 7. p. 15. exp. 3.

» Entre le 28 Juillet & le 25 Août, je » pris douze jours pendant lesquels je pesai soir & matin un pot, dans lequel » étoit un cep de vigne des plus vigoureux. » Je couvris le pot de ce cep avec une » platine mince de plomb, & je cimentai » bien toutes les jointures, ensorte qu'aucune vapeur ne pouvoit s'échapper, mais

Digitized by Google

» l'air par le moyen d'un tuyau de verre
» fort étroit, qui avoit neuf pouces de lon-
» gueur, & qui étoit fixé près de la plante,
» communiquoit librement du dedans au
» dehors sous la platine de plomb. Je cimen-
» tai aussi sur la platine, un tuyau de verre
» de deux pouces de longueur & d'un pouce
» de diametre; par ce tuyau j'arrosai la plan-
» te, & ensuite je fermai l'ouverture avec un
» bouchon de liége; je bouchai de même
» le trou au bas du pot.

» La plus grande *transpiration* de ce cep
» en douze heures de jour, fut de six onces
» deux cent quarante-quatre grains; sa
» moyenne, de cinq onces quarante-six
» grains, ou neuf pouces & demi cubiques.

» La surface des feuilles se trouva de dix-
» huit à vingt pouces quarrés. Divisant donc
» $9\frac{1}{2}$ pouces cubiques par l'aire des feuilles
» 1820, je trouvai pour la hauteur solide de
» l'eau que transpiroit la vigne en douze
» heures de jour $\frac{1}{191}$ de pouce.

» L'aire de la coupe transversale de la
» tige étoit d'un quart de pouce; donc la
» vitesse de la seve dans la tige est à la vi-
» tesse de la seve à la surface des feuilles,

» comme 1820 multipliés par 4, c'est-à-
» dire, comme 7280 sont à 1. La vitesse
» réelle du mouvement de la seve dans la
» tige est donc $\frac{7280}{191}$ ou 38 secondes de pouce
» environ.

On peut comparer avec vérité la transpiration de la vigne & de toutes les plantes en général, à celle des animaux, le mouvement & la vitesse de la seve, à celle du sang dans ses différens couloirs; cette transpiration facilite l'ascension de la seve, & une trop prompte & trop forte suppression de cette humeur, produit sur les végétaux à-peu-près le même ravage que dans l'homme. Que conclure de ce que nous venons de dire, sinon que la marche de la Nature est une dans les trois règnes, que la matiere y est homogène, que les parties différent seulement les unes des autres par des configurations organiques, qui les rendent dissemblables, & nous serons forcé de convenir que c'est le même agent qui les anime & les vivifie.

FIN.

Digitized by Google

DISSERTATION

Digitized by Google

DISSERTATION

SUR LES VAISSEAUX PROPRES A CONTENIR, A PERFECTIONNER LE VIN, ET SUR LES OBJETS QUI Y ONT RAPPORT.

Digitized by Google

Digitized by Google

DISSERTATION

SUR LES VAISSEAUX PROPRES A CONTENIR, A PERFECTIONNER LE VIN, ET SUR LES OBJETS QUI Y ONT RAPPORT.

Cette Dissertation paroîtra minucieuse à ceux qui craignent les détails économiques, mais importante au cultivateur sensé, qui voit tout par lui-même, & qui désire tirer un parti avantageux de ses récoltes. La plus légere inattention fait gâter le vin d'un tonneau; une cuvée entiere contracte un mauvais goût; on en attribue la cause à la qualité du vin, à la saison &c. On va chercher bien loin ce qui souvent n'a d'autre principe que la négligence. Tous les objets employés pour récolter la vendange,

Digitized by Google

pour faire fermenter le vin, les vaiſſeaux pour le conſerver après la fermentation, exigent des ſoins particuliers, & j'oſe dire indiſpenſables, dont on jugera par les détails dans leſquels je vais entrer. L'examen de ces vaiſſeaux ſera diviſé en trois parties. Dans la premiere je parlerai des vaiſſeaux deſtinés pour la vendange; & dans la ſeconde, des vaiſſeaux deſtinés à contenir le vin, enfin des inſtrumens qui ſervent à ſa perfection.

SECTION PREMIERE.

DES VAISSEAUX NÉCESSAIRES POUR CONTENIR LES RAISINS JUSQU'AU MOMENT OU L'ON DOIT ENTONNER LE VIN.

ON comprend ſous cette dénomination les hottes, les paniers, les petits vaiſſeaux de bois vulgairement nommés *ceilles*, dont on ſe ſert pour cueillir le raiſin, les bennes, banes ou banneaux, pour tranſporter la vendange, l'égrappoir, les cuves, les preſſoirs. Ces vaiſſeaux ont différens noms adoptés ſuivant les provinces, & il n'eſt pas poſſible d'en donner ici l'énumération.

Digitized by Google

1°. DES HOTTES ET DES PANIERS. La hotte, vulgairement nommée *danderlin* en Champagne, est un vaisseau fait avec de l'osier ou de tel autre bois pliant, auquel deux courroies sont attachées, & dans lesquelles le porteur passe les bras. On s'en sert communément dans toutes les Provinces Septentrionales de France, à commencer depuis la Bourgogne.

Le panier est un vaisseau également formé avec des bois pliants, & surmonté d'une anse. Ces vaisseaux ne doivent être employés que dans le pays où le raisin n'acquiert pas une maturité parfaite, & où on ne craint pas que son grain meurtri laisse échapper le suc qu'il contient, d'où il résulte une perte réelle, très capable d'effrayer, si l'on calculoit combien chaque panier plein de raisin perd de moût lorsqu'on vendange pendant la grosse chaleur, parce qu'alors la pellicule du raisin est plus tendre & plus facilement brisée.

Les hottes & les paniers doivent être lavés avec soin dans plusieurs eaux, quelques jours avant la récolte, & être mis à

Digitized by Google

ſécher au ſoleil, afin qu'ils conſervent pendant le moins de tems poſſible, l'humidité qui les pourrit, & leur donne ſouvent un goût de moiſi, ſi la deſſication a été lente, & ſi ces vaiſſeaux ont été tenu dans des endroits trop frais.

1°. DES CEILLES. Ces vaiſſeaux ſont en bois, compoſés de petites douves de bois blanc, comme de ſaule, de peuplier, de tilleuil, &c. Elles ſont retenues, par quatre cerceaux également en bois: une de ces douves s'élève par-deſſus les autres, de trois ou quatre pouces, elle eſt percée dans ſon milieu d'un large trou, dans lequel le vandangeur paſſe la main pour en faciliter le tranſport. Les Ceilles un peu volumineuſes ont deux douves ſemblables; leur forme eſt ronde, leur hauteur de ſix pouces, & leur diamètre d'un pied. C'eſt la grandeur ordinaire. Ces vaiſſeaux doivent être tenus, pendant l'année, dans un lieu ſec, mais à l'abri du grand air & du ſoleil, parce que les douves ſe déjoindroient: il en couteroit alors preſqu'autant pour les faire remonter, que pour en acheter de neuves. Si on les tient dans un

Digitized by Google

endroit humide, leur bois extrêmement poreux, pourrit aisément, & contracte un mauvais goût, qu'il est très-difficile d'enlever. De tous les goûts que le vin est susceptible de prendre, il n'en est aucun qu'il s'approprie plus facilement que celui de moisi; objet que tout cultivateur attentif ne doit jamais perdre de vue, parce que le mauvais goût contracté par le vin, quoique insensible dans le commencement, augmente sans cesse, & finit par rendre cette liqueur détestable. Aussi, je ne cesserai dans cette dissertation de recommander la plus exacte propreté.

On visitera soigneusement chaque Ceille au moins un mois avant les vendanges, pour examiner si les douves & les cerceaux sont en bon état; & quelques jours avant la récolte, on les lavera, on les remplira d'eau, afin qu'elles soient en état de contenir le raisin, & de ne pas laisser écouler le moût. On trouve dans les provinces méridionales, au fond de chaque Ceille, en vuidant le raisin, environ la valeur d'un verre de moût, qui auroit été perdu si l'on se fut servi de paniers.

Digitized by Google

3°. DES BENNES ET BANNEAUX. Ce que j'ai dit des Ceilles doit s'appliquer à ces vaisseaux ; ils éxigent les mêmes soins & la même propreté. Si vous attendés à la veille de la récolte pour les faire mettre en état, soyez assurés qu'ils seront mal réparés. Tout ce que l'on fait à la hâte est toujours mal fait. L'ouvrier trop occupé, & surchargé en ce moment, charpente l'ouvrage, & si vous vous plaignez, il répond que vous êtes bien heureux qu'il ne l'ait pas laissé pour finir celui des autres. *Le besoin qu'on a de lui*, le rend insolent, & votre négligence est son excuse. Examinés donc dès le commencement du mois d'Août, si les fonds des Bennes & Banneaux ne sont pas pourris, si les cerceaux ne sont point vermoulus, si les douves sont en bon état ; & ce qui est encore très-essentiel, s'ils n'ont contracté aucun mauvais goût, soit à cause de la malpropreté, soit par un trop long séjour dans un endroit humide. Faites les laver pendant huit jours, avant le tems fixé pour les vendanges, afin de faire renfler le bois, & qu'il soit en état de contenir le suc des raisins.

Digitized by Google

Quelques vignerons négligens laiſſent toujours la même eau ; elle contracte un mauvais goût dans ces vaiſſeaux, & cette eau dévelope davantage celui du bois qui ſe communique enſuite aux raiſins. Il faut que l'eau ſoit vuidée, changée, & renouvellée chaque jour : enfin faites les froter & laver de nouveau, la veille de la récolte, afin qu'on puiſſe s'en ſervir avec confiance dans le moment. Il convient encore de les tenir abouchés, mais un peu relevés d'un côté.

Ces précautions paraitront minucieuſes au propriétaire qui s'en rapporte à ſon vigneron, & qui ne ſçait pas voir par lui-même : le cultivateur ne les regardera pas ainſi. Il faut connoître l'ouvrage ſi vous voulés qu'il ſoit bien fait, & que vos ordres ſoient exécutées. Combien de vendange perdue le jour de la récolte, pour n'être pas entré dans ces détails ! J'ai vû les abus, & les abus multipliées ; je cherche à les détruire.

Il y auroit pluſieurs réformes à faire ſur ces vaiſſeaux deſtinés à voiturer la vendange. Je n'en ai pas encore trouvé dans aucun cellier, qui fuſſent de la même contenue.

Digitized by Google

Tous sont ou plus grands, ou plus petits, & celui qui perçoit la dîme n'oublie jamais de choisir le plus petit, ce qui est une perte pour le propriétaire : il faut en tout que la balance soit égale.

Ces vaisseaux sont faits ordinairement avec des douves de bois de chêne, & ils durent très-long-tems. Malgré cela je les préférerois en bois de saule, ou de peuplier, parce qu'ils peseroient moins ; l'homme destiné à porter le Banneau de vendange, de la vigne au cuvier, seroit moins fatigué; & si l'on veut que la charge soit égale, alors on pourra lui donner plus de contenue : on diminuera ainsi les frais, & la levée de la récolte sera plus prompte & plus expéditive. Ce que je dis des Banneaux doit s'appliquer également aux vaisseaux dont on charge les mulets, les ânes & les voitures. On trouvera une grande différence ; sur-tout pour la charge des voitutes.

Si on objecte la durée des vaisseaux fabriqués en bois de chêne, comparée avec ceux en bois de saule ou de peuplier, je conviendrai que cet objet mérite quel-

Digitized by Google

ques confidérations, mais fi le bois de faule ou de peuplier eft commun dans le pays, l'un fera compenfé par l'autre, parce que le bois de chêne travaillé eft toujours très-cher. Des bennes & banneaux de peuplier, ménagés comme je l'ai indiqué, dureront plus de trente ans; & ces vaiffeaux une fois avinés, font rarement piqués par les infectes. C'eft un fait.

Il faut avoir attention, foit que les Bennes ou Banneaux foient conftruits en bois de chêne, ou de peuplier, ou de faule, d'examiner fi leurs douves ont été prifes dans le cœur de l'arbre, ou bien fi elles font fabriquées avec fon aubier, ou fi une douve eft moitié aubier & moitié cœur de bois; dans ces deux cas n'achetez pas le vaiffeaux, ou contraignez le marchand à fubftituer une bonne douve à la mauvaife. Nous en dirons les raifons en parlant des douves & des tonneaux.

L'ouvrier conftruit tout à la hâte; & il eft content pourvu qu'il vende fa marchandife. Auffi on voit fouvent que les *cornes* ou *manettes* de ces vaiffeaux ne correfpondent

Digitized by Google

pas directement l'une à l'autre dans leurs parties opposées ; l'une est plus à droite, l'autre est plus à gauche, & quelques fois il s'en manque d'un pouce qu'elles ne soient placées dans le milieu. Il arrive de cette défectuosité, que lorsqu'on soulève ces vaisseaux, ils doivent nécessairement incliner d'un côté, & répandre une partie considérable du vin. J'en appelle à l'expérience pour juger de la quantité.

DE L'ÉGRAPPOIR. L'égrappoir est une espèce d'encaissement (*pl.* 1. A) *d'un pied de* profondeur B sur quatre, cinq ou six de longueur C & sur trois de largeur D on peut le proportionner à la grandeur de la cuve, & au nombre des personnes destinées à égrapper. Les planches nécessaires pour cet encaissement doivent être de bois de chêne ou de tel autre bois fort, qui ne soit pas sujet à se fendre ou à se gercer ; ces planches se réunissent à leur extrémité par des mortaises en queue d'arunde fixées par des cloux ; elles forment ensemble un quarré alongé ou parallelograme ; ses angles doivent êtres garnis par des coudières en

Digitized by Google

fer F afin de les rendre plus solides. Des anneaux G également en fer & assez forts pour soutenir l'éggrappoir & la vendange, sont placés aux deux extrémités les plus allongées, & l'excédent depuis quatre jusqu'à six pouces: un des côtés de l'égrappoir doit correspondre par sa forme H à celle de la cuve. Ainsi, si la cuve est ronde, l'égrappoir décrira de ce côté, la même partie de cercle : si elle est quarrée, ce sera un parallelograme. Il est essentiel que cette partie joigne les douves de la cuve, afin qu'il ne reste entre deux, aucune ouverture par où les grappes puissent tomber.

Le fond de l'encaissement I sera garni par des bois K, espacés d'un pouce les uns des autres; ils auront un pouce d'épaisseur, un pouce & demi de hauteur, & leur partie supérieure sera arrondie, lisse & polie. Ces bois seront arrêtés aux deux extrémités dans les mortaises pratiquées au bois de l'encaissement, & fixés par des cloux ou chevilles. Il n'est pas indifférent qu'ils soient placés en long ou en travers; la position de la cuve & la situation des personnes qui

Digitized by Google

égrappent, fixent la direction, c'est-à-dire; que pour accélérer l'opération, ces bois doivent être placés en travers devant celui qui égrappe L, afin qu'étendant ses bras, saisissant la vendange avec ses mains, ses doigts, les grappes ne trouvent aucun obstacle, ce qui arriveroit si ces bois étoient en ligne droite & en face de l'ouvrier.

Il est essentiel de choisir les bois les plus secs, les plus durs, & ceux qui sont les moins susceptibles de se gercer, de se déjetter, & de se séparer par esquilles. Quelques traversiers M. fixés en dessous empêcheront ce bois de se déjetter.

Je conviens que cette manière de construire l'égrappoir est la moins dispendieuse, & que chaque vigneron, sans être charpentier peut le fabriquer; mais je préfere les égrappoirs dont le fond de l'encaissement est formé par de petites verges de fer, de quatre à cinq lignes de diamètre, & fixées sur d'autres verges de fer de volume égal, qui servent de traversier. Un fil de fer croisé & fortement serré à chaque point d'union, assure leur solidité. Il faut observer que le fil de fer

Digitized by Google

ſoit noué par-deſſous, afin de ne pas écorcher les mains de la perſonne qui égrappe.

Ce dernier égrappoir préſente pluſieurs avantages. On égrappe beaucoup plus facilement, & la vendange preſſée ne peut pas faire maſſe entre ces verges, comme dans les interſtices qui ſe trouvent entre la hauteur des bois, ce qui emporte du tems quand il faut les déſobſtruer. D'ailleurs il faut démonter preſque toute la machine, ſi un de ces bois eſt vermoulu, caſſé ou déjetté, tandis que ſi une verge eſt pliée, caſſée ou dérangée, il ſuffit de délier le fil de fer, de la rebatre, ou de la ſuppléer par une autre.

On m'objectera que la rouille attaque le fer, qu'elle le corrodera, que cette rouille diſſoute par l'acide du ſuc du raiſin, communiquera un mauvais goût au vin, enfin que le vigneron n'eſt pas en état de ſe procurer un pareil égrappoir. Il eſt aiſé de répondre à ces objections. L'expérience m'a démontré depuis quinze ans, que ces verges ne contractent aucune rouille, parce que le ſuc du raiſin les recouvre d'une eſpèce

Digitized by Google

de glu, de vernis qui les en défend. D'ailleurs que fera une si petite masse, comparée à la masse totale de la vendange ? Cette rouille dissoute par l'acide, n'est pas dangereuse comme les chaux de plomb qu'on obtient par la même voye, & dont malheureusement les cabaretiers se servent trop souvent pour dulcifier les vins. Le fer n'est point contraire à la santé, & j'ose même dire qu'il n'éxiste presque pas un seul corps dans la Nature où on n'en trouve, en plus ou moins grande quantité. Notre sang est chargé de parties ferrugineuses. D'ailleurs la dépense nécessaire pour construire un égrappoir, est peu considérable pour le paysan qui le fait lui-même, & qui le fabrique en bois; celui qui sera garni en fer, sera de toute solidité, & il subsistera plus long-tems que celui qui l'aura fabriqué. Cet égrappoir ne coute pas plus de 24 à 30 livres.

On se sert dans quelques Provinces d'un égrappoir construit en osier. Dans le besoin celui-ci peut suppléer les autres, mais en général il est sujet à des réparations continuelles, & les dépenses nécessaires pour le

Digitized by Google

le renouveller, excèdent de beaucoup celles qu'il faut faire pour s'en procurer un très-bon, tel que je le décris.

Quoique l'égrappoir ne contracte point de rouille, à moins qu'on ne l'ait expressément tenu dans un lieu trop humide, on aura soin avant de s'en servir, de le laver exactement, de le frotter avec du sable; en un mot, de le rendre clair, net & luisant; ils exigent tous les mêmes précautions: l'égrappoir ainsi préparé, on place les deux barres qui doivent le suporter: ces deux barres N. reposeront sur les montans de la cuve, & ne l'excederont pas. Quatre manœuvres élèveront l'égrappoir par le moyen des barres, le placeront dans la cuve, & observeront qu'il ne la surmonte pas, ce qui géneroit le porteur en reposant & en vuidant son banneaux.

Aussi-tôt que l'égrappoir est fixé, & ce qui seroit encore mieux, avant de le fixer, on doit former un échaffaudage commode O. pour porter un ou plusieurs égrappeurs. Si cet échaffaudage est trop élevé,

S

Digitized by Google

l'ouvrier ſans ceſſe dans une poſition gênante, ſera bientôt las & fatigué; s'il eſt placé trop bas, il aura moins d'aiſance & moins de force, c'eſt donc à lui à prendre un juſte milieu, & à choiſir la poſition qu'il croira la plus avantageuſe.

Pluſieurs perſonnes ſe ſervent d'une eſpèce de rateau pour promener la vendange d'un bout de l'égrappoir à l'autre, & pour enlever les grappes. Je dirai ſans blamer cette méthode, que l'ouvrage eſt plutôt fait, & le grain mieux détaché, *quand l'ouvrier* ſe ſert de ſes mains : cependant ſi le propriétaire déſire faire une cuvée ſuperieure, & n'employer à cet effet que les grains les plus murs, alors le ratteau eſt plus commode, parce que de cette maniere les grains ſont moins foulés qu'avec les mains ; les grains les plus murs ſont les ſeuls qui tombent dans la cuve. Cette méthode eſt en uſage dans les bons cantons de Bourgogne & de Champagne. Le grain & la grappe reſtant par cette opération, ſont jettés dans une cuve ſéparée, pour former le vin du mé-

Digitized by Google

nage ou des domeſtiques. Il ſeroit très-avantageux d'introduire cette coutume pour les vins du Beaujollois, de la côte du Rhône & des autres pays de vignobles où le vin mérite quelque conſidération.

La méthode d'égrapper varie ſuivant les cantons. Dans quelques-uns, deux ouvriers ſont debout dans l'égrappoir même, ils piétinent le raiſin & ils ſe ſervent d'un balai à branches très-courtes, pour finir de de ſéparer le grain de la grappe. Cette opération eſt longue & défectueuſe.

Je conſeille aux poſſeſſeurs des vignobles conſidérables & éloignés des celliers, de faire égrapper dans la vigne même. Il ſuffit pour cette opération, d'avoir une eſpèce de cuve de la grandeur & de la largeur de l'égrappoir, ſur trois ou quatre pieds de profondeur, élevée ſur des poutres, ou ſur de la maçonnerie, afin que l'on puiſſe commodément placer en deſſous, des vaiſſeaux pour recevoir le moût & les grains de raiſin. Ce ſera pour eux un objet d'économie, puiſqu'il ne faudra pas voiturer à la

Digitized by Google

cuve la grappe qui forme presque un tiers de la masse de vendange, & qui doit ensuite retourner à cette même vigne, pour lui servir d'engrais. C'est économiser le tems & la dépense de deux charrois. Des bannes fermées par-dessus serviront au transport. Je répond que le raisin qui aura été ainsi égrappé & voituré au soleil, restera beaucoup moins de tems à cuver & à completter sa fermentation, ce qui est un point essentiel pour la qualité & la durée du vin. Voyez le mémoire sur la *manière de faire le vin*. Ch. 3.

DE LA NÉCESSITÉ ET DES AVANTAGES D'ÉGRAPPER LE RAISIN.

JE prie de m'excuser si je répete ici ce qui a déjà été dit en partie dans le Chap. 4. n°. III. sur la manière de faire le vin. Il y a certaines vérités qu'on ne sçauroit présenter trop souvent, surtout quand elles ont une utilité aussi démontrée. Les habitans des vignobles où l'usage de l'égrappoir

Digitized by Google

eſt introduit, ne peuvent pas concevoir comment on ne s'en ſert pas dans tout le Royaume. Il y a une obſervation bien ſimple à faire. On ne fait uſage de l'égrappoir en France, que dans les cantons où le vin a le plus de réputation : & cependant il ſeroit plus utile dans les vignobles qui donnent des vins médiocres ou mauvais. Quel eſt le motif de cette différence dans la manière de travailler ? Pourquoi, ſi on en connoît de plus en plus les avantages, en Bourgogne, en Champagne &c., ne l'employe-t-on pas ailleurs ? On en ignore totalement les motifs.

Nous avons dit, dans la précédente diſſertation, que la grappe eſt un prolongement de toutes les parties du ſarmant, c'eſt-à-dire un compoſé d'une ſubſtance ligneuſe, & d'un ſuc ou ſéve, dont la ſaveur eſt âpre & très-auſtère. Or ſi on admet que la grappe eſt néceſſaire au vin, qu'elle le conſerve &c., on doit donc également mettre du ſarment, des feuilles dans la cuve, puiſqu'ils ont les mêmes principes. On ſent aiſément l'abſurdité de ce principe. Raſ-

semblés séparément les grappes, après en avoir séparé le grain, & si vous voulés que l'expérience soit plus exacte, lavés les à grande eau, afin d'enlever la petite quantité de suc de raisin qui pourroit y rester adhérente, alors mettez-les fermenter, & vous n'obtiendrez jamais de vin, mais une liqueur âpre, austère, remplie d'astriction. Poussés jusqu'au bout cette expérience, distillés cette liqueur, la qualité de l'esprit ardent, si vous en obtenez, prouvera le cas que vous devez en *faire*.

On convient que le vin est le résultat du suc exprimé du raisin, mais du raisin soumis à la fermentation; les personnes instruites, conviendront également que ce suc n'est susceptible de la fermentation vineuse, que parce qu'il contient un muqueux doux & sucré, qui est la seule substance vraiment fermentescible & vineuse; il suit donc delà, que la grappe, qui ne contient aucune partie douce ni sucrée, ne peut pas donner du vin. Nous ajoûtons qu'elle nuit à sa qualité & à sa quantité.

Jamais le vin n'a plus de qualité que lorsque le raisin a acquis la maturité la plus

Digitized by Google

parfaite, qu'il a été le plus privé de l'eau surabondante de la végétation. Les années 1753 & 1762 ont prouvé cet axiome ; alors la grappe étoit desséchée & ne contenoit presque plus de suc. Ce n'est donc pas ce suc qui a donné de la qualité au vin. Dans les années au contraire où le raisin n'est pas parfaitement mur, la grappe reste verte ; elle est très-aqueuse, & le vin est mauvais. Je ne dis pas que la grappe soit la cause unique du peu de qualité du vin ; mais elle augmente son âpreté & son astriction. La preuve en est chaque année sous les yeux du vigneron. Il aime cependant mieux être esclave de son préjugé, que de réfléchir. Il ne trouve plus cette saveur douce, mielleuse, & sucrée, quand il goûte le vin qui coule du pressoir, après la troisième & la quatrième couppe, c'est un vin âpre, dur, affectant desagréablement les houppes nerveuses du palais. Demandez lui quel est ce goût, il vous répondra : *ce vin sent la grappe.*

Ce n'est pas dans ce seul moment que la grappe communique au vin ses mauvaises qualités. Elles sont plus sensibles alors il est

Digitized by Google

vrai, mais elles ne ſont pas moins imprimées à la maſſe totale. Cette grappe verte, placée dans la cuve avec le grain du raiſin, eſt bientôt pénétrée par la liqueur fermentante; ſes pores s'ouvrent, ſe diſtendent; la liqueur en occupe les plus petits eſpaces; elle s'incorpore avec ces ſucs, & ils adaptent par cette union, leur âpreté & leur aſtriction. Suivons cette marche juſqu'au bout. Le moment de tirer le vin eſt venu, la vendange eſt ſur le preſſoir, elle s'affaiſſe ſous les efforts de la roue, la grappe & les raiſins s'applatiſſent, on les coupe, on les recoupe pluſieurs fois, & on en exprime autant qu'il eſt poſſible, les ſucs qu'ils renfermoient. Eſt-il poſſible après un tel mélange, une telle preſſion, que la grappe n'ait pas influé ſur la qualité du vin? Il faut vouloir s'aveugler pour nier ce fait.

Si le ſuc de la grappe nuit à la qualité du vin, il eſt au moins néceſſaire, diſent fort ſérieuſement quelques vignerons, pour aſſurer ſa durée. Erreur nouvelle, paradoxe ſingulier. Il ſuivroit de ce raiſonnement, que le vin des mauvaiſes années

Digitized by Google

devroit mieux ſe conſerver, que celui des bonnes recoltes, parce que la grappe étant moins mure, plus herbacée, ella aura communiqué au vin plus d'âpreté & plus d'adſtriction. L'expérience la moins équivoque prouve évidemment le contraire.

On conſerve aujourd'hui du vin de 1762, & en 1768 j'avois encore du vin de la récolte de 1753.

On ne ſçauroit trop répéter que le ſuc de la grappe eſt entierement oppoſé au ſuc du raiſin, ſoit dans ſes principes, ſoit dans ſes effets; en un mot c'eſt un corps étranger, qui ne peut être changé en vin. Il vaudroit autant dire, que pour le conſerver, il eſt néceſſaire d'y ajoûter de l'eau d'un goût âpre & auſtère; ce ſeroit ſtrictement la même choſe. On augmenteroit ſon volume il eſt vrai, mais en déſuniſſant ſes principes, on diminue ſa qualité, on hâte ſa décompoſition. Voilà les mauvais effets de la grappe. Ajoûtez encore, comme je l'ai déjà dit, que la grappe s'approprie pendant ſa fermentation avec le raiſin, une partie de ſon eſprit ardent, & qu'un vin

n'eſt jamais plus généreux, que lorſqu'il contient une plus grande quantité de ce principe.

Je demande actuellement que l'on réfléchiſſe ſur ce que je viens d'avancer, & j'oſe dire que l'on ſera bientôt convaincu de la néceſſité indiſpenſable d'égrapper le raiſin même dans les années les plus avantageuſes pour la qualité. De deux choſes l'une : ou la grappe eſt mure & ſêche, ou elle eſt encore verte. Si elle eſt mure, elle aura un peu moins d'aſtriction, mais elle communiquera toujours au vin une mauvaiſe qualité. Si elle eſt ſêche, la liqueur fermentante l'humectera, & il ſera impoſſible d'extraire par le preſſoir, tout le vin qu'elle ſe ſera appropriée. C'eſt donc une perte pour la qualité. Si la grappe eſt verte, elle donnéra donc un ſuc plus abondant, par conſéquent plus d'aquoſité & de mauvais goût, ſurtout dans une circonſtance où le vin n'en aura déjà que trop par lui-même. En un mot, en quelque lieu que ce ſoit, il faut égrapper le raiſin. Ouvrons les yeux ſur les exemples donnés par le Bourguignon & le

Champenois; & puiſque la multitude des hommes n'eſt pas capable de ſe conduire par le raiſonnement, qu'elle prenne au moins pour modele, ceux qui ſont le meilleur & le plus délicat de tous les vins connus. C'eſt à force de réfléchir, de faire des expériences, qu'ils ſont parvenus au grand art de faire des vins ſupérieurs.

On penſe fauſſement ſuppléer à l'égrappoir en *chante-pleurant* (1) la vendange on la jette ainſi dans la cuve avec la grappe. Cette grappe ainſi foulée & écraſée s'adapte plus facilement le ſuc des raiſins, oppoſe moins d'obſtacles aux efforts de la fermentation, & communique plus aiſément ſes mauvaiſes qualités au vin. Il ne réſulte d'autres avantages de cette opération que celui de réduire la maſſe dans un plus grand état de fluidité, & la fluidité eſt le premier moteur de la fermentation qui ne peut exiſter ſans elle. On obtiendra la même fluidité en égrappant & en

(1) Ce mot eſt ſynonime à celui de fouler avec les pieds dans un vaiſſeau quelconque.

Digitized by Google

enlevant les principes de l'âpreté & de l'astriction, & on soustraira la liqueur à leurs mauvais effets. La dépense pour l'une ou l'autre opération est presque la même : ainsi on peut juger à laquelle de ces deux opérations on doit donner la préférence.

Il ne reste plus qu'à examiner si la dépense occasionnée par l'opération d'égrapper, peut être compensée par la qualité que le vin en reçoit. Les vignerons les plus opposés à cette méthode, sont forcés de convenir qu'un vin dont *le raisin à été* égrappé, est plus délicat que celui dont le raisin ne l'a pas été ; & je suis convaincu que ce moyen le rend susceptible de se conserver plus long-temps, parce que moins le moût fermentant a d'âpreté & d'astriction, moins il est sujet, étant changé en vin, à l'acidité & à la pousse. Voyez p. 27 & 28 *du mémoire sur la maniere de faire le vin.*

Le vin se vend toujours en raison du plus ou moins de son abondance & de sa qualité. Si la récolte est copieuse, l'acheteur aimera mieux, payer un peu plus

Digitized by Google

cher, & se procurer un vin meilleur ; si la récolte a été médiocre, le prix de la vente haussera, & l'acheteur recherchera le vin le moins sujet à péricliter ; il se décidera donc toujours pour le vin dont le raisin aura été égrappé, parce qu'il l'aura meilleur, & il sera tranquille sur sa durée. Je dis plus, ce vin fait moins de déchet dans le tonneau ; objet important pour les gros consommateurs.

On me demandera peut-être si la différence qui se trouve entre un vin dont le raisin a éte égrappé avec celui qui ne l'aura pas été, est assez considérable pour donner une qualité supérieure au vin, & capable d'en hausser le prix. Je répond décidément oui, & j'en appelle à l'expérience qui le prouvera mieux que les plus grands raisonnemens. C'est le seul moyen de juger & de n'être pas trompé. Cette différence sera sensible jusques dans les plus petits vins : ainsi la paye d'une ou de deux journées pour les ouvriers qui égrappent, sera compensée par la qualité. On suppose même que cette dépense ne se retrouve pas dans la vente

du vin, mais ne comptera-t-on pour rien d'avoir soustrait une des causes qui contribue beaucoup à son dépérissement. D'ailleurs ce ne sera pas une augmentation de dépense pour ceux qui chante-pleurent : il faut le même nombre d'ouvriers pour ces deux opérations.

L'égrappoir présente encore plusieurs avantages réels. On voit très-souvent la floraison de la vigne, discontinuée & suspendue par les pluies ou par les vents froids du mois de Juin, de sorte qu'une partie des fleurs du raisin épanouit quelquefois quinze jours après l'autre. Il arrive de-là que les premieres fleurs nouées grossissent & murissent au tems ordinaire ; & les tardives offrent alors des grains petits, durs & entierement verts, nommés vulgairement *verdillons*. Il seroit très-dispendieux de les séparer les uns après les autres, & la longueur du travail dégouteroit le propriétaire. Il évitera l'un & l'autre en égrappant, parce que ces grains verds tiennent fortement à leur grappe, & n'en sont point détachés. J'ai vu des années où dans cer-

Digitized by Google

tains cantons, ces mauvais grains faisoient un quart de la récolte, & si on avoit voulu leur donner le tems de murir on auroit perdu les trois autres quarts. Le propriétaire qui ne veut que la quantité, mêle le tout dans la cuve, & il a ensuite le chagrin de voir son vin aigrir ou pousser. Les grains encore verts ne sont propres ni à faire du vin ni à donner du vinaigre; la liqueur qu'on en obtiendra sera acide, & ne contiendra point de spiritueux, parce qu'elle n'aura ancun muqueux doux, & par conséquent point de principe d'esprit ardent. Le premier s'acquiert par la maturité, & le second est crée par la fermentatation. Il est donc essentiel de supprimer ces *verdillons*.

Un autre avantage procuré par l'égrappoir, est qu'il faudra beaucoup moins de cuves dans les années abondantes. La grappe occupe en espace plus d'un tiers de la cuve. Combien n'a-t-on pas vu de propriétaires dans les fortes vinées, être forcé de laisser une partie de la vendange sur le cep, pour attendre que l'autre fut

Digitized by Google

cuvée & preſſée, ce retard entraîne ſouvent avec lui beaucoup de déſagrémens quand les pluies ſurviennent, ou lorſque le raiſin pourrit.

Puiſſe ce que je viens de dire ſur l'égrappoir, engager les propriétaires à en faire uſage. La grappe donne au vin beaucoup de mauvaiſes qualités, & ne lui en communique pas une ſeule qui ſoit avantageuſe. Je ne demande pas qu'ils s'en rapportent à ma parole, à mon expérience, je deſire ſeulement qu'ils s'en *convainquent* par des eſſais, par de petites tentatives, & je leur répond du plus heureux ſuccès. Reprenons actuellement la ſuite de cette diſſertation, dont cette diſgreſſion nous avoit écarté : ſon importance eſt mon excuſe.

5°. DES CUVES. Les cuves doivent être conſtruites en bois de chêne ou de chataigner, le premier eſt préférable, & tout autre bois eſt défectueux, diſons mieux inutile. Celui qui achetera une cuve neuve obſervera attentivement & ſéparément chaque pièce de bois qui entre dans ſa fabrication. Tout bois RONGÉ, VER-MOULU, PERTUISÉ doit

Digitized by Google

doit être rejetté, comme donnant issue au vin, & surtout comme sujet à des réparations continuelles. Ceux qui construisent ces cuves ont grand soin de fermer ces trous avec des épines de prunelier ; précaution suffisante pour un temps ; mais elle n'est pas de durée. Une seule douve ainsi défectueuse, doit faire renoncer à acheter une pareille cuve, à moins que l'ouvrier n'en substitue une autre.

Le bois VERGÉ, VERGETTÉ OU BOIS ROUGE est dans le même cas : on le connoîtra par les veines de différentes couleurs, répandues sur sa surface. Ce bois employé, ne dure pas aussi longtems qu'un autre ; l'humidité le pénetre aisément, & il ne tarde pas à pourrir. Le BOIS GRAS pris sur des arbres tout-à-fait EN RETOUR, ne doit pas être employé : sa couleur, ses fibres non liées & tendres, le font aisément reconnoître ; il laisse perdre le vin. Les douves formées d'une partie de l'AUBIER, & d'une partie de COEUR DE BOIS, exigent, à la rigueur, de ne point entrer dans la fabrication ; à plus forte raison si la douve

est entierement prise dans l'aubier seulement. Ce bois est trop tendre & trop facilement attaqué par les vers; il faut donc choisir le cœur du bois de chêne ou de chataignier, toute autre partie ne se conserve pas longtems, peut gâter le vin, & lui donner un goût de FUT, qu'il est impossible de lui faire perdre. Ces objets méritent l'attention la plus scrupuleuse.

Une cuve neuve exige beaucoup de précautions avant d'y mettre la vendange. Il est nécessaire de la remplir d'eau pendant quelques jours, de changer cette eau, de la remplir de nouveau, & de répéter plusieurs fois cette opération afin d'enlever au moins en partie l'âpreté & l'astriction du bois. On aura ensuite de l'eau bouillante qu'on jettera contre les parois de la cuve; on l'agitera en tous sens pendant quelque tems & à plusieurs reprises. Je conseille de dissoudre auparavant dans cette eau bouillante une certaine quantité de sel marin, & on sera assuré d'enlever plus facilement le goût âpre & austere du bois. Dès que cette eau aura été écoulée, surtout *avant qu'elle ait eu le tems de se*

Digitized by Google

refroidir dans la cuve, on y jettera trente ou quarante pintes de vin bouillant dont on imbibera toutes les douves. La cuve sera couverte sur le champ afin que le vin conserve plus longtems sa chaleur, & qu'il la pénetre davantage. Il est certain qu'en suivant les détails que je viens de prescrire, une cuve neuve ne communiquera jamais au vin aucun mauvais goût. Cependant j'exige encore pour plus grande sureté que la premiere fois qu'on s'en servira, ce soit pour mettre fermenter le marc de la vendange pour faire le petit vin. Il finira d'enlever l'astriction du bois.

Les cuves qui ont déjà servi ne demandent pas les mêmes précautions, quoiqu'elles en exigent quelques-unes avant les vendanges. Il faut commencer, si la cuve est ronde, par examiner si les cerceaux sont en bon état, s'ils n'ont pas besoin d'être liés de nouveau, d'être rebattus; si la cuve est quarrée, on enfoncera les clefs ou coins qui assujettissent les liens. On mettra pendant sept ou huit jours quelques voies d'eau, on l'agitera dans la cuve pour en mouiller

tous les parois, & cette eau sera régulierement changée chaque fois. Si on doute de l'âpreté & de l'astriction du bois, on n'aura qu'à goûter cet eau pendant les premiers jours, & elle donnera la preuve la plus convaincante de leur existence. L'eau sera exactement enlevée la veille des vandanges après avoir balayé & ratissé les parois de la cuve, afin de détacher la partie limoneuse ordinairement attachée au bois. Cette derniere eau doit sortir *claire, nette & sans goût*, sans quoi il est important *d'en ajouter de* nouvelle.

Un soin essentiel est de ne point laisser d'eau dans la cuve, & pour enlever celle qui resteroit dans les endroits bas, on se servira de vieux linges ou d'éponges. Je conseille encore de garnir le fond de la cuve avec du sable lavé, mais très-sec & très-propre; ce sable bouchera les gersures qui se trouveront dans les jointures des douves, & il empêchera la perte du vin.

Dès que vous serez assuré que votre cuve est en état, qu'elle est propre, qu'elle n'a point de mauvais goût, &c, examinés aussi

Digitized by Google

tôt si le bouchon qui ferme l'ouverture placée au fond & dans l'intérieur de la cuve vulgairement nommé FONTANAGE, est suffisamment garni de filasse pour boucher éxactement. On doit détruire l'ancienne, parce qu'elle peut être ou pourrie, ou avoir un mauvais goût, & que d'ailleurs il est rare qu'il ferme comme il convient, sa dureté s'y oppose.

Ce que je dis du bouchon du fond, doit s'appliquer à celui du bas de la cuve auquel on substitue la canelle ou *anche*; mais je voudrois qu'au lieu de le placer en dehors, il le fut en dedans. Il arriveroit de-là qu'on ne craindroit pas qu'il fusse dérangé par la chute de quelques corps pesants, ou par la maladresse des vignerons; enfin qu'il n'échappa étant vivement pressé par le poid de la vendange fermentante dans la cuve. Il seroit plus aisé de mettre la canelle au moment qu'on veut tirer le vin, le vigneron n'en seroit pas couvert depuis la tête jusqu'aux pieds, il n'auroit qu'à la présenter, la battre, l'enfoncer, & le bouchon rentreroit sans peine dans la cuve. Un moyen

plus simple préviendroit tout inconvénient, ce seroit de se servir d'une canelle en cuivre dont l'extrêmité à vis entreroit dans toute l'épaisseur du bois de la cuve, alors on ne craindroit aucun accident, & il suffiroit d'ouvrir le robinet dans le tems, pour laisser couler tout le vin de la cuvée. Il seroit à souhaiter que le vigneron pût faire cette dépense.

Les observations se multiplient en raison des abus, & il s'en présente encore quelques-unes assez nécessaires. *Les vignerons* se contentent souvent de mettre un faisceau de paille devant l'ouverture de la canelle, pour empêcher que les grains ou les grappes ne la bouchent dans le tems que le vin s'écoule. Cette paille ainsi placée, est souvent un obstacle au but qu'on se propose; parce que la masse de la vendange la pressant trop vivement contre cette ouverture, en réunit chaque brin, les réduit presque en masse solide qui devient un obstacle pour l'écoulement du vin. Il vaut donc bien mieux faire avec des cerceaux une espece de *herse* ceintrée Pl. 1. Fig. 2. que l'on recouvrira

Digitized by Google

avec de la paille. Cette herse présente la figure d'un triangle bombé & ceintré dans toute sa largeur. Il reste un vuide formant la voute entre l'ouverture & la vendange, il ne s'agit que de le recouvrir de paille, de le fixer par un clou A à sa partie supérieure, & d'arrêter la paille avec de petites cordes B attachées aux deux côtés opposés; ce seroit encore plus commode si cette herse étoit faite en osier dont les supports seroient assez forts pour ne pas céder au poids de la vendange. Quelques-uns lient plusieurs paquets de farments, & ils les placent devant l'ouverture de la canelle, ce qui n'empêche pas parfaitement aux grappes & aux grains de faire masse, & d'être un obstacle à la sortie du vin. La herse que je présente obvie à tous ces inconvéniens.

L'inattention & la malpropreté du paysan sont inconcevables; sa cuve sert souvent pendant le reste de l'année à jucher les poules, à fermer pendant l'hiver les pommes de terre cueillies en automne, à placer son chanvre, &c. en un mot c'est un endroit de débarras pour lui. L'odeur du chanvre est

forte, & il la communique ; la colombine imprime au bois un goût pernicieux ; les pommes de terre entretiennent l'humidité, & pourrissent le fond par la moisissure, &c. Que d'abus à décrire s'ils n'étoient trop longs à rapporter, & après cela, peut-on être étonné si l'automne suivante le vin a un mauvais goût ?

Cette malpropreté est la source d'un autre abus aussi dangereux, je ne puis le passer sous silence, parce qu'il est trop commun. Le vigneron pour n'avoir *pas la peine* d'enlever la terre, les détrimens des végétaux qui se rencontrent dans le cellier, pousse le tout sous la cuve. L'humidité fait fermenter ces substances, & la moisissure gagnant bientôt le fond de la cuve, la pénetre & la pourrit. J'en ai vu plusieurs exemples.

Pour qu'une cuve se conserve & qu'elle ne contracte aucun mauvais goût, elle doit toujours être tenue très-proprement, & avoir un libre courant d'air par dessous, afin de dissiper l'humidité. Je dis même qu'il est important qu'elle soit élevée au moins de

Digitized by Google

deux à trois pieds au-dessus du sol du sellier, que les poutres sur lesquels elle doit porter, reposent sur des pierres de taille ou sur la maçonnerie ; par cette précaution on évitera l'humidité, & on aura les moyens de remédier aux fentes & aux gersures des douves, de les calafer sans avoir la peine de démonter la cuve ; enfin on la fixera sur son niveau, & si le vin s'échappoit par quelque endroit, on auroit la facilité de le retenir dans des vaisseaux quelconques, qu'on placeroit par dessous.

Les Seigneurs décimateurs & les riches possesseurs de vignobles éviteroient annuellement de fortes dépenses, & s'épargneroient beaucoup d'inquiétudes, si leurs cuves étoient faites avec du bleton. Ces vaisseaux dureroient éternellement, & il suffiroit de les laver avant d'y mettre la vendange. S'ils se déterminent à les faire ainsi, je leur conseille de leur donner la plus grande étendue, pourvu toute fois que leur hauteur ne soit pas trop forte, ce qui gêneroit pour y porter & y vuider les bennes & banneaux transportés de la vigne. Plus la cuve sera

Digitized by Google

grande, plus elle sera remplie, mieux la fermentation se completera, plus le vin aura de qualité, plus il sera susceptible d'être conservé, &c.

Les cuves soit en bois, soit en bleton doivent être munies d'un couvercle qui s'élevera ou se baissera suivant la hauteur de la vendange. Voyez ce qui est dit à ce sujet dans le Mémoire sur la maniere de faire les Vins, Ch. IV. pag. 54 & suiv.

6°. DES PRESSOIRS. Cet objet seroit trop long à traiter, il éxigeroit presque *un volume* entier; d'ailleurs de telles discussions seroient peu à la portée du cultivateur pour lequel j'écris, s'il falloit entrer dans le détail du méchanisme des differentes sortes de pressoirs connus en France, s'il étoit nécessaire d'apprécier les forces pour les faire mouvoir avec avantage, de combiner les frottemens de calculer la perte du tems par l'augmentation des forces ou la vitesse par la dissipation de ces mêmes forces, &c. Peut-être les circonstances me permettront-elles un jour de me livrer à ce genre de travail. Je dirai seulement qu'il y a quelques attentions à avoir avant le pressurage.

Digitized by Google

1°. Laver avec ſoin la *maye* ou plancher ſur lequel on met les raiſins & ſurtout l'enfoncement ou rebord ceintré par où coule le vin. Cette cavité eſt ordinairement remplie d'ordure, de terre, &c. 2°. On doit fortement engraiſſer les vis du preſſoir, & prendre garde que cette graiſſe ne tombe pas ſur la maye. La vis ainſi préparée, tourne plus facilement, les frottemens ſont plus doux, & elle eſt moins fatiguée. Dès qu'on aura fini de preſſurer, on remontera la roue, ſi c'eſt un preſſoir à étiquet, on recouvrira la vis avec un tonneau fait exprès, afin que les rats, les ſouris attirés par la graiſſe, ne la rongent point. J'en ai vû pluſieurs exemples ; d'ailleurs la pouſſiere s'incorporant avec cette graiſſe, forme un corps qui en ſe deſſechant, acquiert de la ſolidité, gâte les écroues & gêne les mouvemens de la vis.

Digitized by Google

SECTION SECONDE.

DES VAISSEAUX DESTINÉS A CONTENIR LE VIN.

NOUS comprenons sous la dénomination des vaisseaux propres à contenir le vin, les tonneaux, les foudres & les bouteilles.

1°. DES TONNEAUX. (1) Nous devons, dit Pline, aux Peuples voisins des Alpes (les Piémontois) l'invention des tonneaux « & » nous admirerions sans doute, si nous n'en » avions jamais vu, quelle industrie & quel » soin a dû exiger la construction d'un vâse » formé de plusieurs planches, réunies seulement par des liens de bois, qui con» tient une certaine quantité de liquide » donnée sous une forme aisée à transpor» ter, & la plus propre à souffrir un assez » grand choc, sans permettre à la liqueur » qu'il renferme, de se perdre; les calculs » du Géomètre échoueroient où l'habitude

[1] On prend ici ce mot dans son sens générique sans avoir égard à son volume.

Digitized by Google

» & presque une simple routine de l'ou» vrier, réussissent assez bien ». (1) Il est certain que cette forme est la plus commode, & même la plus avantageuse pour conserver le vin. Si on plaçoit la liqueur p. ex. dans un vaisseau quarré, le moindre vuide laisseroit trop de surface au vin, & par conséquent plus de facilité à la sortie de son air surabondant, à la séparation & à l'évaporation de sa partie spiritueuse, & les oscillations de l'air extérieur auroient une action trop puissante sur la liqueur. Voyez ce qui a été dit dans le premier Mémoire Ch. VII. Il arriveroit de-là que la moindre secousse agiteroit la masse totale de la surface, tandis que dans le tonneau la ligne transversale diminue en montant, & va se perdre vers le bondon : ainsi en supposant qu'il manque en hauteur un pouce de vin dans un tonneau, il n'y aura pas la dixième partie de sa surface qui ne soit adhérante aux parrois du tonneau, tan-

[1] Dict. des Arts & Met. de l'Académie.

Digitized by Google

dis que toute celle du vaisseau quarré en feroit entierement séparée; d'où je conclus que la forme ordinaire des tonneaux est la meilleure possible. Il me reste à examiner quels sont les bois les plus propres à la construction des tonneaux, & de quelle manière ils doivent être construits.

DES BOIS PROPRES A LA CONSTRUCTION DES TONNEAUX. Les bois les plus avantageux, sont ceux de chêne, de chataignier de murier & de hêtre. Le premier est préférable, & tous doivent être *sains* & *très-secs* avant d'être employés. Pour s'assurer de la bonté des douves formées de ces bois; on les éprouvera en frappant sur le tranchant d'une pierre; si elles cassent net, on doit les rejetter, mais au contraire les regarder comme bonnes si elles rompent par éclats. On prétend que le vin se perfectionne dans les tonneaux construits avec le hêtre, qu'il y prend un goût gracieux. Je n'ose répondre de cette assertion, n'ayant jamais été à même de vérifier le fait.

Il est certain que le vin blanc contracte

Digitized by Google

un petit goût de violette, dans le bois de murier. Ce foible avantage ne doit cependant pas leur faire donner la préférence. L'évaporation qui se fait dans le tonneau de bois de hêtre, est plus forte que celle qui s'exécute dans ceux de bois de murier, celle-ci plus forte que dans les vaisseaux de bois de chataignier, & cette derniere plus considérable que celle des tonneaux en bois de chêne. L'expérience démontre ces faits. Remplissez le même jour, & avec le même vin, quatre tonneaux fabriqués avec ces bois, tenez les dans le même endroit, examinés après six mois, dans lequel des quatre, le vin aura le plus diminué, & vous trouverés la progression que je viens d'indiquer. Il est donc plus avantageux de se servir des tonneaux de bois de chêne; c'est une économie, & cette évaporation est une perte réelle par la quantité & pour la qualité du vin, ce qui est prouvé par la même expérience, & ce qui sera encore mieux démontré si on voiture ces vins.

On doit préférer, pour la construction des tonneaux, les douves qui ont flotté,

Digitized by Google

pourvu qu'elles ne soient ensuite employées qu'après avoir été parfaitement séchées. Ces douves flottées ont perdu dans l'eau, une partie de leur astriction ; mais elles contracteroient bientôt un goût de moisi, si en les sortant de l'eau on les plaçoit dans un endroit humide ; goût détestable, que les efforts de l'art ne sçauroient leur enlever. L'avantage réel que l'on retire des bois secs est qu'ils se gonflent beaucoup à l'humidité. Les bois de chêne, de chataignier, de hêtre, perdent peu-à-peu en se *séchant*, une partie de leur âpreté & de leur astriction.

Ce que j'ai dit des bois propres à la construction des cuves, s'applique à plus forte raison à celle des tonneaux ; ainsi ceux qui sont rongés, vermoulus, pertuisés, les bois *vergés*, autrement dits, *bois rouge*, ne peuvent ni ne doivent être employés, non-plus que ceux qui conservent quelque odeur après leur siccité, à moins qu'elle ne soit douce & suave, comme celle du hêtre ou du murier.

L'ignorance & plus encore la mauvaise foi des tonneliers ont été l'origine de plu-

sieurs

Digitized by Google

leurs contestations avec l'acheteur ; c'est pourquoi l'ordonnance a prescrit les cas dans lesquels le tonnelier est forcé de reprendre son ouvrage & de payer le vin gâté ou perdu.

1°. Si l'ouvrier employe plus de trois douves de *bois vergé* ou *bois rouge*, & encore il est dit que ces douves doivent être placées dans la partie supérieure. Il convient donc d'obliger le tonnelier à faire lui-même le trou du bondon, parceque lui seul les connoit, & l'on courroit risque d'ouvrir le trou dans celles qui leur seroient latérales ou en opposition. Il auroit été à désirer que l'ordonnance les eût entierrement proscrites. Chaque jour il survient des contestations à ce sujet.

2°. Si dans le tonneau il se trouve une douve qui ait le goût de *fut*, le tonnelier doit le reprendre, payer au propriétaire le vin gâté, sur le pied de la vente commune. On ne connoit aucun moyen de faire perdre ce goût. Le tonneau doit être aussitôt déchiré & brûlé.

3°. Si la douve est *pertuisée* dans la partie

que les cercles recouvrent, le tonnelier est responsable du vin qui se perd, & de celui qui reste, s'il est éventé, ou s'il est devenu aigre, parce qu'il n'est pas à supposer que l'acheteur puisse connoître cette défectuosité. Les tonneliers sont très-attentifs à boucher ces petits trous avec des épines de prunelier : malgré cette précaution, il vaut mieux rejetter le tonneau, si on s'en apperçoit.

Il est bien difficile pour celui qui, chaque année achete une certaine quantité de tonneaux, d'examiner chaque douve séparément ; mais je lui répond que souvent ses peines ne seront pas perdues. Ce conseil paroîtra ridicule à ceux qui font tout à la hâte quoique cette précaution eut assuré la qualité de leur vin. S'il contracte une odeur désagréable ou un mauvais goût, ils ne s'en prendront qu'à eux-mêmes : ils peuvent, il est vrai, avoir recours dans certains cas, contre le tonnelier, mais il faut se pourvoir en justice, & les frais & les ennuis excèdent la valeur du vin.

L'ouvrier a grand soin pour cacher les douves défectueuses, de les parer en de-

Digitized by Google

hors, ou de les couvrir de terre & de poussière, après les avoir légèrement humecté afin de persuader que ce côté étoit celui sur lequel le tonneau a resté jusqu'alors. L'ouvrier toujours attentif à ses intérêts, ne fera le trou du bondon, qu'après avoir livré sa marchandise, ou il en laissera le soin au vigneron, ce qui empêche que l'acheteur n'examine l'intérieur du tonneau, n'en reconnoisse le mauvais goût & la fabrication défectueuse. Celui qui ne voudra pas être trompé, ou éviter toute contestation pour la suite, aura soin avant de faire enlever les tonneaux du chantier du marchand, de les faire percer en sa présence, de les examiner séparément à l'extérieur & à l'intérieur, il les marquera avec sa *rouanne* crainte qu'on ne lui en substitue d'autres; enfin il ne les payera que quand il les aura examiné de nouveau dans son domicile. Cette défiance est un peu forte, j'en conviens, la mauvaise foi des tonneliers l'a rendue nécessaire; d'ailleurs elle ne fait tort qu'à celui qui veut tromper. Je l'ai été, il est donc juste de prévenir ceux qui

Digitized by Google

se trouvent dans le même cas que moi. Si on désire de plus grands éclaircissemens sur les bois propres à la construction des tonneaux, on pourra consulter le mot *tonnelier* dans le Dictionnaire des arts & métiers de l'académie des sciences, le Dictionnaire de *Chomel* augmenté & corrigé par M. de *Lamarre* &c.

DE LA CONSTRUCTION DES TONNEAUX. Les tonneaux en général sont très-mal fabriqués dans les Provinces Septentrionales de France, les douves sont trop *larges*, elles sont plus épaisses dans le milieu qu'aux deux extrêmités, & les douves de tonneaux du Beaujollois, de Bourgogne, sont trop minces.

Les douves employées pour la construction des tonneaux ordinaires, c'est-à-dire, contenant deux cent vingt à trente pintes mesure de Paris, ont souvent depuis quatre jusqu'à cinq & même six pouces de largeur. J'ai vû pour fond, à des pieces, ou grands tonneaux, des douves de sept pouces; & ce qui m'a surpris, a été la préférence marquée que quelques particuliers

Digitized by Google

leur donnent. Je demande à ces particuliers, si après un an ou deux de service, les douves de ces tonneaux ont le même coup-d'œil que lorsqu'ils ont achetés les tonneaux ? Ici ce sera une douve *coffinée* ou *bacqueté* en dedans ou en dehors ; là il faudra barrer les fonds pour la retenir, & peut-être craindre encore que cette opération ne soit pas suffisante. Ce que je dis des douves du fond s'applique également à celles de la circonférence, qui ne se coffinent jamais en dehors, mais toujours en dedans & que souvent on est obligé de suppléer par d'autres. Tout tonneau quelconque pour être bien fait, pour être de durée, doit décrire un cercle parfait, & jamais on ne trouvera cette rondeur exacte, tant que l'ouvrier employera des douves trop larges qui formeront nécessairement des angles à chaque point de réunion. Voyez p. 11. F. I. E. Le Tonnelier connoît le défaut ; il le masque aux yeux de l'acheteur en diminuant l'épaisseur des bords de la douve, sans quoi le tonnneau présentant des angles à chaque union de douve, feroit rebuté,

Digitized by Google

ce qui ne feroit pas son compte : l'ouvrier a bien plutôt monté un tonneau de 15 à 20 douves, qu'un pareil vaisseau où il en faudra 50 ; & 20 douves sont plutôt dressées sur le banc que 50 : ainsi il ne rejette jamais celles qui sont disproportionnées pour leur largeur. L'ouvrage est bien plutôt fini.

Je prendrai pour exemple un tonneau ordinaire de deux pieds six pouces de diamettre, & par conséquent de sept pieds six pouces de circonférence à chaque tête. En supposant toutes les douves de six pouces de largeur, il en faudra seize pour former la circonférence, & un peu moins de cinq de même largeur pour former le fond. Que l'on examine à présent combien les angles seroient saillants si l'ouvrier n'avoit la précaution de les abbatre en diminuant le bois. Cette opération les détruit en dehors, mais ils n'existent pas moins dans l'intérieur. Supposons ce même tonneau E monté & garni à son extrémité, seulement de deux cerceaux nommés *sommiers* ou *têtards* : examinons placer succes-

Digitized by Google

ſivement les autres, que le Tonnelier chaſſe avec force, & nous verrons que ces cerceaux ne toucheront directement que ſur A & B. Ce ſera ſur ces deux angles qu'ils preſſeront vivement : cependant leur preſſion ſe communiquera juſqu'à C ; alors C humecté d'un côté par le vin, & de l'autre preſſé par A & B ſera contraint de ſe coffiner comme en D : ou bien ſi les bords des douves dont on aura trop diminué le bois, oppoſent moins de réſiſtance, la vive preſſion du cerceau & leur faibleſſe, les obligera de ſe coffiner à leur point de réunion F. Que l'on compare actuellement les angles que préſenteroient des douves de trois pouces de largeur, ils ſeront de la moitié moins grands, & l'ouvrier ne ſera plus contraint de mutiler ſon bois pour trouver la rondeur du vaiſſeau ; ces exemples ſont trop journaliers pour exiger d'autres démonſtrations.

Les mêmes inconvéniens arriveront aux douves de fond, avec cette différence néanmoins, que ces douves ſe coffineront plutôt en dehors qu'en dedans, parce que leurs extrêmités n'étant retenues que par la *jarre* ou

Digitized by Google

jable, & que toute leurs parties intérieures étant preſſées par le vin, il eſt néceſſaire qu'elles chaſſent en dehors. On y remédie de trois manieres, ou en barrant le tonneau, ou en enlevant la douve coffinée, ou en remettant un autre fond.

Il ſeroit plus prudent de faire barrer le fond avant de mettre le vin dans le tonneau, ſurtout ſi les douves ſont trop larges, ſi le bois eſt trop mince, & s'il a été aſſemblé à la maniere accoutumée; mais comme l'a très-bien remarqué *M. de Fougeroux* dans les arts & métiers de l'Académie, on l'obtiendra difficilement de l'ouvrier. « Le Tonnelier, dit cet Académi-
» cien, a de bonnes raiſons pour ne placer
» la barre que lorſque les bois imbibés ont
» fait leur effet. 1°. Il eſt avantageux que
» le bois ſoit humide & gonflé pour former
» ſur l'extrêmité des douves, les trous qui
» doivent porter les chevilles de la barre.
» Si le bois étoit ſec, il fendroit, & les
» douves deviendroient défectueuſes. 2°. Le
» Tonnelier formeroit ſes trous trop bas;
» le bois venant à ſe gonfler & à s'allonger

Digitized by Google

» on ne pourroit plus retoucher le fond, » & les trous des chevilles se trouvant alors » mal placés, ils nuiroient aux changemens » qu'on eut été maître de faire au fond de » la pièce, dont toutes les parties auroient » augmenté de volume. Enfin c'est un ou» vrage que le Tonnelier remet à l'hyver, » saison ou il est moins chargé d'autres be» sognes, qui se trouvent réunies dans le » tems ou on tire le vin ».

Toutes ces défectuosités réelles n'éxisteroient pas si l'ouvrier n'employoit que des douves de deux pouces & demi à trois pouces de largeur. On conçoit sans peine les motifs qui le déterminent à agir autrement. Il travaille plus facilement une douve de six pouces, qu'une de trois; quand il la dole, il n'est pas obligé de ménager ses coups; il y auroit plus de douves à préparer; il demeureroit plus de tems à monter sa futaille; enfin l'ouvrage ne seroit pas sitôt expédié. Faut-il tant de motifs réunis pour l'engager à charpenter un ouvrage qu'il est sûr de vendre malgré ses défauts. Il seroit important que la Police réprima ces

Digitized by Google

abus par de bons réglemens. Prenons pour modele les tonneaux du Bordelois, de l'Espagnol, du Bayonnois &c., & nous verrons qu'une parfaite rondeur les caractérise, qu'ils sont plus solides que les autres, qu'ils supportent les fatigues des plus longs voyages sans le plus léger accident.

On obtiendra cette perfection en employant des douves de trois pouces de largeur.

Un défaut essentiel, outre celui dont je viens de parler, est que les *douves* sont plus épaisses dans le milieu qu'à leurs deux extrémités; il en résulte que le tonneau n'a pas assez de ventre ou de bouge; que la *garle* ne peut être suffisamment creusée, pour retenir les douves du fond; que l'*empeigne* étant trop mince, cede & casse au moindre choc. Plus un tonneau a de *bouge*, mieux on le manie & plus on le retourne avec facilité, parce qu'il touche la terre par moins de points de surface. Plus la garle est profonde, mieux le fond est assujeti; plus l'empeigne est forte, mieux l'ouvrier creuse la garde & plus le reste de l'empeigne

Digitized by Google

demeure solide. Si la douve est plus épaisse dans le milieu qu'à ses deux extrémités, elle cedera difficilement à la pression communiquée par les cerceaux, alors il n'y aura point ou presque point de bouge, & la pression des cerceaux est toujours assez forte pour réunir les extrémités, puisqu'elle agit directement sur elles.

Ce qui contribuera le plus à donner le bouge que je demande, dépend de la main de l'ouvrier; pour cela, il suffit qu'il laisse un peu plus de largeur dans le milieu de la douve, qu'à ses deux bouts; & plus il en donnera, plus le tonneau sera bougu. S'il ne le fait pas, c'est par ignorance ou par paresse. Je conviens qu'il demeurera un peu de tems à préparer ainsi son bois, qu'à le dresser simplement sur le banc, mais il ne s'agit pas ici d'examiner combien de tems l'ouvrier met à finir son tonneau. Payons le davantage s'il est nécessaire, & en payant procurons-nous un ouvrage bien fait.

J'en appelle de nouveau à l'exemple des tonneaux Bordelois, Espagnols, &c. placez-les sur un terrein horisontal, alors les

Digitized by Google

deux extrémités seront au-dessus du sol, & ne le toucheront pas. Le tonneau repose sur son bouge, ce qui fait 1°. qu'en le roulant on a beaucoup moins de peine, puisqu'il a peu de points de contact avec le terrein. 2°. on craint beaucoup moins la rencontre des corps durs, capables de casser l'empeigne & d'endomager la jarre. 3°. La terre ne s'incruste point dans les jointures formées par la réunion des cerceaux, 4°. ces cerceaux se conserveront beaucoup mieux dans la cave, parce que cette terre ne fait pas ici l'effet d'une éponge, comme sur les autres tonneaux. 5°. la lie se précipite par son propre poid dans la cavité des vaisseaux bougus: ainsi on obtient le le vin plus clair quand on le soutire, puisque la lie occupe moins de surface, & qu'elle est moins étendue dans le reste du toneau; enfin cette lie pour ainsi dire réduite en masse, se combine plus difficilement lorsque la fermentation se renouvelle dans la liqueur.

On doit prendre pour la construction des foudres, les mêmes précautions que

Digitized by Google

pour celles des tonneaux ; une feule douve défectueufe y feroit encore plus nuifible. Les foudres renferment le double avantage de perfectionner le vin, & de le faire avec économie. Voyez ce qui a été dit dans le Mémoire fur les Vins de Provence, Ch. 6. n°. VIII. Les foudres & les tonneaux neufs doivent être affranchis, de même que les tonneaux qui ont déjà fervis. Voyez Nos. IX. & X. du même Chapitre.

Avant de terminer cet article, il eft bon de remarquer que les bois où la maçonnerie deftinés à les fupporter dans la cave, doivent être élevés à la hauteur de trois pieds ; précaution peu commune, & cependant importante. Ces bois feront fortement affujettis, inébranlables, & exactement nivelés, afin d'affeoir le tonneau avec précifion. S'il penche trop fur le devant ou fur le derriere, ou fur les côtés, il y aura néceffairement un vuide dans l'intérieur, ce vuide ne pourra jamais être rempli par le vin, & l'air du vin trouvant un efpace pour fe débander, & par conféquent pour jouir de fes propriétés, accélerera la fermentation.

Digitized by Google

Je demande cette élévation soit pour soutirer le vin avec aisance, soit pour éloigner le vaisseau du sol de la cave; une trop grande humidité est nuisible. Ceux qui objecteront la difficulté de placer les tonneaux pleins, connoissent peu sans doute l'instrument qui facilite cette opération. Deux morceaux de bois assez forts, longs de six, de huit ou dix pieds, placés parallelement l'un à l'autre, & fixés à leurs extrémités par des traversiers, serviront à donner une pente douce au moyen de laquelle deux ouvriers éleveront sans peine le tonneau jusqu'à l'endroit où ils doivent le fixer. Une cave ainsi disposée & bien garnie, présente un coup d'œil agréable auquel se trouvent réunies l'aisance & beaucoup de facilité dans le travail du vin. Plus un tonneau est volumineux (je parle surtout de ceux de Provence qui sont en pierre ou en bletton) plus sa base doit être solide & élevée, afin de pouvoir le soutirer commodément en plaçant au-dessous des vaisseaux de moindre contenue. Ces tonneaux sont remplis sur le lieu même; ainsi cette éléva-

Digitized by Google

tion augmentera bien peu la dépense lors de leur fabrication.

Si j'écrivois seulement pour la Provence, le Languedoc & les provinces limitrophes, il seroit inutile de détailler la maniere de construire les foudres, mais comme ces vaisseaux sont avantageux soit pour diminuer les frais de l'entretien du vin ou *ouillage*, soit pour en perfectionner la qualité, soit pour économiser sur l'achat des tonneaux ordinaires, en un mot comme ils sont très-utiles aux possesseurs de grands vignobles, je vais entrer dans quelques détails analogues à ce sujet.

Les foudres en bois ne different des tonneaux que par leur volume & leur contenu; ce que nous avons dit du choix des douves soit pour les cuves, soit pour les tonneaux, doit s'appliquer également aux foudres, avec cette différence cependant que la forme des foudres doit être arrondie comme celle des tonneaux, & si elle est quarrée, elle doit se terminer en pyramide, afin de donner à la partie supérieure le moins de surface qu'il sera possible. Le même mo-

Digitized by Google

dele des foudres en bois servira pour les foudres en pierre ou en bletton ; ce dernier est préférable en tous sens aux premiers.

On construit ces vaisseaux de trois manieres, ou en pierre de taille, ou en brique, ou en bletton.

1°. EN PIERRE DE TAILLE. Il faut choisir autant qu'il est possible, des pierres naturellement dures, dont le grain soit très-serré, & qu'une seule pierre remplisse autant qu'on le pourra, toute la longueur ou la largeur du foudre. Ces pierres seront placées de champ les unes sur les autres, & liées par un bon ciment dans tous leurs points de réunion. On peut même les assujettir en dehors par des tenons en fer & plombés dans la pierre : la forme de ces vaisseaux sera quarrée, terminée en piramide à quatre, six ou huit pans, suivant qu'on le juge à propos. Le volume de ces foudres est arbitraire, cependant il convient de le fixer suivant la quantité de vin que chaque propriétaire récolte communément. On laissera à la partie inférieure de ce foudre & au niveau de son plancher, un trou auquel on adaptera la

Digitized by Google

la canelle & par lequel on fera ſortir l'eau dont on ſe ſera ſervi pour le nétoyer. La partie ſupérieure de la pyramide préſentera une ouverture d'un pied & demi de largeur en quarré, & fermée par une porte en chêne fort & épais, retenue dans un chaſſis également en chêne. Cette porte ſervira pour vuider le vin dans le foudre & le remplir, & pour y faire deſcendre un enfant afin de laver l'intérieur de ce vaiſſeau, le rendre propre & net avant d'y mettre du vin. On trouvera dans la ſuite le tartre criſtaliſé contre les parois, & on aura ſoin de l'en ſéparer. Ce ſel eſt éminemment acide, il contribuerait avec la nouvelle addition du tartre contenu dans le vin, à faire paſſer la liqueur à la fermentation acide.

2°. En briques. Il eſt facile de conſtruire des foudres en briques, leur forme dépend de la main de l'ouvrier, & comme ceux en pierres, ils doivent être terminés en dôme ou en pyramide. Ils feront intérieurement & extérieurement revêtus d'un bon ciment, & on attendra un an avant d'y mettre le vin pour leur donner

le tems de secher parfaitement sans quoi le ciment & le mortier seroient bientôt dégradés. Quoique ces foudres en briques soient en usage dans quelques provinces du Royaume, je ne les conseille point, parce qu'il est rare qu'ils tiennent exactement le vin; le ciment se détache aisément, laisse la brique à découvert, pour peu que le vin soit acide, il la corrode peu à peu, & quelque tems après la liqueur s'échappe. D'ailleurs si l'ouvrier n'a pas été attentif à placer chaque brique avec soin, à la joindre & à la cimenter en tous sens, il est très-difficile lorsque la masse est seche de pouvoir racommoder l'endroit défectueux.

3°. EN BLETTON. On entend par le mot de bletton un mélange de gravier & de chaux chaude. Pour cet effet choisissez des graviers, ni trop gros ni trop petits, les plus forts ne doivent pas exceder la grosseur d'une noix, & même ceux-là ne doivent pas dominer; passez-les par une grille pour séparer les plus volumineux; rassemblez les graviers que vous aurez criblés, lavez-les à

grande eau, remuez-les en tout ſens afin de ſéparer la partie terreuſe; jettez une ſeconde eau pour finir de les laver exactement.

Choiſiſſez la chaux la plus pure, la plus cuite, enfin la meilleure que vous pourrez vous procurer. La bonté de l'ouvrage dépend de celle de la chaux. Celle qui fuſe le plus promptement & le plus complettement, eſt ſans contredit celle qu'on doit préferer.

Mêlés au gravier un tiers de ſable de riviere, point terreux, & très-fin, faites du tout un baſſin; placez la chaux dans le milieu, chargez-là d'eau pour la fuſer, & dès qu'elle le ſera, broyez auſſitôt avec elle le gravier & le ſable. Une attention importante à avoir eſt de mélanger le tout exactement & de la maniere qui va être décrite. Ce mêlange doit être fait avec beaucoup de célérité, afin qu'au moment où on s'en ſervira, la chaux ait encore un peu de chaleur. Multipliés les ouvriers, & l'opération ſera bien faite.

Avant de préparer le bletton, le moule du foudre ſera dreſſé & mis en place. Ce

Digitized by Google

moule consiste en un encaissement Pl. 1. A' formé par des Planches B fortement fixées sur des montans de bois C. La largeur de cet encaissement sera plus ou moins grande suivant l'étendue qu'on désire donner au foudre, mais le bletton doit avoir au moins dix pouces d'épaisseur sur toutes les faces. La partie intérieure entre chaque côté de l'encaissement sera garnie de traverses D qui soutiendront des planches d'épaulement E, afin d'opposer à la masse du bletton une force capable de retenir *les* planches, & par-là, lui conserver la forme qui lui convient. Les parois de l'encaissement extérieur seront également soutenues par de semblables épaulements F & des pieds droits G supporteront celui de la voute.

Il faut se souvenir que je demande que la base de ces foudres soit exaucée sur le sol de la cave, afin de faciliter le soutirage ou tel autre maniement du vin. Ainsi on commencera par construire en maçonnerie ordinaire un plancher solide & un peu plus large que le foudre. Quand cette maçonnerie aura acquise une certaine solidité, établissez

Digitized by Google

l'encaiſſement en bois, & aſſujettiſſez-le de toute part comme il a été dit. Commencez alors à jetter le bletton pour faire un ſecond plancher de dix à douze pouces d'épaiſſeur, & avec des bois plats & pointus ; faites remplir exactement les angles de réunion du fond aux montans. Le fond ainſi préparé, nivellé & parfaitement plein, couvrez-le avec des planches, & aſſujettiſſez-les pour que le bletton qu'on jettera dans les encaiſſemens latereaux, ne le force pas à augmenter ſon épaiſſeur qui deviendroit une maſſe inutile & nuiſible. Rempliſſez les encaiſſemens, & à chaque partie de bletton que l'ouvrier jettera, un autre ouvrier ſera occupé à le remuer, à l'agiter en tout ſens avec des bâtons, afin de ne laiſſer aucun vuide ; chaque portion doit être parfaitement unie avec ſa voiſine, & ainſi de ſuite pour la maſſe totale.

La partie ſupérieure de cet encaiſſement préſentera une ouverture H d'un pied & demi en quarré, dans laquelle on aura ménagé par le moyen du bois de l'encaiſſe-

ment, une partie saillante I pour porter la porte K & son chassis L. Cette porte aura un trou dans son milieu M fermé avec un bouchon qu'on enlevera quand il faudra soutirer le vin. La partie supérieure du foudre sera terminée en dôme N ou en pyramide O.

On ne doit pas oublier de donner une inclinaison proportionnée au plancher du foudre, afin de faire entierement écouler le vin & la lie par la canelle. Pour placer la canelle, on fixera un morceau de bois rond, dans la partie inférieure de l'encaissement qui le traversera de part en part ; & on se servira pour l'enlever, quand le bletton sera sec, d'une vrille ou tout autre instrument, alors on lui en substituera un autre.

Après six ou huit mois, on fera descendre un ouvrier dans ce foudre pour examiner si le bletton est assez sec, alors il déclavetera la charpente, & il l'enlevera. On ne peut prescrire au juste le tems auquel les bois doivent être sortis ; cela dépend de la nature de la chaux employée, de la quantité d'eau pour son mélange avec le gravier, &

de la fraîcheur de la cuve. Je ne conſeille pas de remplir de vin ces foudres avant quinze ou dix-huit mois, & je réponds alors de leur durée de génération en génération. La ſeule précaution avant de s'en ſervir, eſt, ſi on le peut, de les remplir d'eau pendant quelque jours, de la lâcher enſuite, & d'en laver & frotter éxactement les parois intérieurs.

Il ſeroit difficile de remplir ces foudres. Leur hauteur & leur grande contenue fatigueroient l'ouvrier chargé de ce ſoin. Je conſeille donc de percer la voute de la cave pour y ménager la place d'un tuyau qui communiqueroit du trou M de la porte du foudre au cellier ou à l'exterieur de la maiſon, & ce tuyau ſeroit adapté à la canelle des tonneaux deſtinés à remplir le foudre.

Je conviens que la dépenſe de conſtruction eſt un peu forte dans le moment, mais les grands décimateurs, les grands poſſeſſeurs de vignobles ne peuvent s'y refuſer; j'exigerois même qu'ils fiſſent conſtruire de ſemblables foudres dans leurs celliers, afin

d'y laisser le vin pendant tout l'hiver, après quoi on le soutireroit au moyen de la pompe, & le vin couleroit de lui-même du foudre supérieur au foudre inférieur, ce qui ne donneroit aucun embarras, & n'éxigeroit pas la plus légere dépense, puisqu'il ne faudroit les soins de l'ouvrier que pour le premier coup de pompe. L'économie est immense par le peu d'évaporation qui se fait du vin renfermé dans les foudres, & par la perfection qu'il y acquiert. Si on en doute, j'en appelle à l'expérience.

DES BOUTEILLES. *De tous les* vaisseaux destinés à contenir le vin en petite quantité, il n'en est point dont la forme soit plus commode & mieux imaginée que celle d'une bouteille. L'élévation conique qu'on remarque à sa partie inférieure, facilite la précipitation de la lie si le vin dépose après avoir été mis en bouteille; cette lie comme plus pesante que la liqueur, occupe la partie la plus basse, d'où elle peut le moins facilement se recombiner avec le vin. Le col de la bouteille qui diminue insensiblement jusqu'à une certaine hauteur, laisse très-peu de surface vuide sur le vin, & par consé-

Digitized by Google

quent moins d'iſſue à ſon air ſurabondant : d'ailleurs le bouchon le retient & empêche ſa diſſipation. La forme d'une bouteille n'eſt donc point arbitraire relativement à la qualité du vin, ni pour le tranſport, puiſque les bouteilles couchées & raprochées les unes des autres par la partie de leur col, occupent preſque le moins d'eſpace poſſible, & elles peuvent être voiturées pleines comme vuides avec la plus grande ſécurité. Il eſt inutile de parler de leurs avantages, dans l'emploi journalier.

Ce n'eſt pas aſſez de conſidérer la forme avantageuſe des bouteilles, il faut entrer dans quelques détails ſur la maniere de s'en ſervir. Ces vaiſſeaux ſouflés dans les verreries où l'on ne brule que du charbon de pierre, ſurtout dans le four de réfroidiſſement ou *de recuitte*, ſont ordinairement recouverts d'une couche légere, formée par la fumée du charbon ou peut-être par une portion de la propre ſubſtance bitumineuſe qui ſert d'aliment à la flamme. Or il eſt dangereux lorſqu'on lave ces bouteilles pour la premiere fois, que cette pouſſiere, ſi je puis

Digitized by Google

m'exprimer ainſi, entre dans la bouteille; alors elle s'attache fortement aux parois intérieures, & communique un mauvais goût au vin dont on la remplit dans la ſuite. Il y a un moyen bien ſimple de prévenir cet inconvénient. Il conſiſte à avoir de l'eau dans un grand vaiſſeau quelconque, l'ouvrier plonge d'une main la bouteille dans cette eau, & du doigt index il en bouche l'ouverture en le paſſant dans le gouleau de la bouteille, alors il tient de l'autre main un linge mouillé dont il frotte exactement les parois de la bouteille, *& il la plonge* plusieurs fois dans l'eau pour enlever avec plus de facilité cette pouſſiere extérieure. Quand la bouteille eſt propre & nette, il la plonge dans un autre vaiſſeau plein d'eau pour la laver intérieurement. Il ſeroit à ſouhaiter qu'il ſe ſervit du plomp en grenaille ou d'une chaîne, &c. pour finir de la rinſſer exactement. Ces différentes eaux doivent très-ſouvent être renouvellées, précaution ſur laquelle on ne s'en rapportera pas à l'ouvrier. Sa négligence lui fait redouter la peine qu'il auroit s'il s'en procuroit de nou-

Digitized by Google

velles. Cependant on peu voir que ſur les bouteilles rinſſées dans la même eau, il doit s'en trouver au moins la moitié qui ne ſeront pas nettes. On ne ſçauroit trop recommander la propreté, elle n'eſt jamais ſuperflue ſurtout pour le vin. Ce que je viens de dire des bouteilles faites au charbon de terre, doit s'appliquer à celles qui ont été fondues & recuittes avec le bois; mais cette précaution n'eſt pas tout-à-fait auſſi indiſpenſable.

Dès que les bouteilles ont été lavées dans pluſieurs eaux, on doit les faire égoutter, afin que toute l'humidité intérieure ſoit entierement diſſipée lorſqu'on y mettra le vin. Il eſt de fait que jamais on ne trouvera ſur le vin contenu dans une bouteille exactement ſêchée, ces petites portions blanchâtres & légérement colorées en pourpre, que vulgairement on nomme *fleurs* ou *chêne*. Il y a un moyen aſſuré pour empêcher leur formation; il ſuffit pour deux cent-cinquante bouteilles de ſacrifier une ou deux pintes de vin. Avant de remplir la bouteille, vuidez-y un ou deux verres du vin que vous ſacri-

Digitized by Google

fiés; agités en tout sens, ce vin se chargera de toute l'humidité; vuidez-le, remplissez ensuite la bouteille, operez ainsi pour toutes les autres, & le vin ne formera jamais de fleurs: c'est la partie aqueuse qui les occasionne.

En terminant cet article, il est bon de rapporter une observation assez singuliere & cependant très-réelle. Il est de fait que le vin blanc mis dans des bouteilles de verre blanc se perfectionne beaucoup mieux que s'il étoit renfermé dans de semblables bouteilles, mais faites avec *du verre noir*. J'en ai vainement cherché les raisons; je laisse à ceux qui croyent savoir tout expliquer, à donner la solution de ce problême. C'est une expérience aisée à répéter pour s'en convaincre.

DES BOUCHONS. L'économie de quelques sols sur le cent de bouchons, est fort mal entendue. Ceux que l'on vend à bas prix sont des bouchons de rebut: on doit rejetter tout bouchon vermoulu, taché de noir, trop dur ou trop mol, & dont la coupe est droite. Les mauvais bouchons contractent

Digitized by Google

facilement le goût de moisi que le vin s'approprie aussitôt, ou bien ils bouchent mal & le vin s'évante. La perte d'une ou de deux bouteilles paie bien au-delà la dépense qu'on auroit faite pour s'en procurer de meilleurs ; de quelque espèce de bouchons dont on se serve, il faut se souvenir de les tenir dans un endroit sec, aucun emplacement ne leur convient mieux que le grenier ; pour peu qu'ils restent renfermés dans une cave même la plus seche, ils contractent un goût de moisi. Je désirerois que l'ouvrier avant de boucher la bouteille, trempa le bouchon dans de l'eau-de-vie pure, sans goût de fût, de brulé, &c. On en verra le bon effet, si on daigne suivre ce conseil.

Du Goudron. Tout le monde sçait que le goudron dont on se sert pour les bouteilles, est un mélange de poix-résine, de poix blanche, de chacun une livre, de deux livres de cire jaune, & d'une once environ de thérébentine, le tout fondu sur un feu lent. Quelques-uns diminuent la cire, & la suppléent en partie par la poix noire. Mauvaise économie, parce que cegoudron

Digitized by Google

n'a pas assez de corps. On pense assez communément que le goudron empêche l'évaporation de la partie spiritueuse du vin, il ne retiendroit pas même le vin, si le bouchon le laissoit échapper. Son seul & unique usage est d'empêcher que l'humidité ne pénetre le bouchon & ne lui communique le goût de moisi. Ce goudron fascine souvent les yeux de ceux qui ne connoissent pas la qualité du vin. Pour que le goudron soit bien fait, il faut qu'il ne soit ni trop mout ni trop *cassant, & l'employer* suffisamment chaud; s'il l'est trop, il boursoufflera & il enduira mal; s'il ne l'est pas assez, il est inutile de s'en servir. Si le gouleau de la bouteille ou son bouchon sont mouillés, certainement il ne prendra pas, ou prendra mal.

Digitized by Google

SECTION TROISIEME.

DES INSTRUMENS PROPRES A PERFECTIONNER LE VIN.

ON comprend sous cette dénomination les soufflets, les tuyaux & les pompes dont on se sert pour soutirer le vin, & les mêches souffrées pour diminuer sa fermentation.

1°. DES SOUFFLETS. On a vu dans le Mémoire sur la maniere de faire le vin, de quelle importance il est de le soutirer. Il reste à en décrire les instruments & les procédés. Le Champenois, qui doit l'excellence de son vin, autant à la Nature qu'aux soins qu'il lui donne, nous apprend à faire usage du soufflet. M. Bidet dans son traité de la vigne T. II. p. 200, décrit exactement cette opération; & ce seront ces mêmes détails que nous allons mettre sous les yeux de nos lecteurs.

Rien n'est si curieux, dit cet Auteur, que le secret que les Champenois ont ima-

Digitized by Google

giné pour soutirer leurs vins sans déplacer le poinçon ou tonneau : ce secret s'est introduit, à leur imitation, dans bien d'autres Provinces.

On employe d'abord un tuyau de cuir Pl. III. A, fait en forme de boyau, long de de quatre à cinq pouces, d'une circonférence de six a huit pouces, ayant un peu plus de deux pouces de diametre, cousu dans toute sa longueur d'une double couture, afin que le vin ne puisse pas s'échapper. Il y a aux deux *extrémités de ce boyau* un canon ou tuyau de bois B long d'environ huit à dix pouces, gros de six ou sept de circonférence par un bout, & d'environ quatre par l'autre. Le gros bout de chaque canon est enchassé dans le boyau de cuir, & bien attaché avec du fil gros en dehors, de sorte que le vin ne puisse pas fuir : on ôte le tampon qui est au bas du poinçon qu'on veut remplir, & l'on y chasse avec un maillet de bois, l'un des canons, qu'on frappe sur une espèce de mentoniere C qui est à chacun de ces canons, laquelle avance près de deux pouces, à un pouce au-dessus du gros

Digitized by Google

gros bout, & qui se perd insensiblement en allant vers le petit. On met une grosse canelle de métal D au bas du poinçon qu'on veut vuider; & l'on fait entrer de même dans cette canelle le petit bout de l'autre canon de bois attaché au boyau de cuir. On ouvre ensuite la canelle & sans le secours de personne, presque la moitié du tonneau plein passe dans le tonneau vuide par la pesanteur de la liqueur. Dès qu'elle est parvenue presque au niveau & qu'elle ne coule plus, on a recours à une espece de soufflet d'une construction toute particuliere pour forcer le vin à quitter le tonneau qu'on veut vuider, & entrer dans celui qu'on veut remplir.

Ces sortes de soufflets EF ont environ deux pieds de longueur en y comprenant le manche, & dix pouces de largeur. Ils sont construits & figurés à la maniere ordinaire de tous les soufflets, jusqu'à quatre pouces du petit bout; mais à cette distance le soufflet a encore trois pouces de largeur. En dedans de cet endroit l'air, ne passe que par un trou G grand d'un pouce.

Digitized by Google

Auprès de ce trou, du côté du petit bout du soufflet, il y a une piece de cuir formant une soupape H qui y est attachée, & qui se serre contre le trou, & le bouche quand on leve le soufflet pour prendre *l'air*, afin que cet air qui est une fois passé par ce trou, & qui est entré dans le tonneau, ne puisse pas revenir dans le soufflet, lequel ne reprend un nouvel air que par le trou I du dessous de ce soufflet pour le remplir.

L'extrêmité de ce soufflet est différente des autres, étant fermée *par un canon de* bois K, de huit pouces de long, qui est emboité, collé & étroitement attaché par de bonnes chevilles L au bout du soufflet pour conduire l'air en bas. Ce canon est arrondi & gros en dedans d'environ neuf à dix pouces de circonférence par le haut, & diminue insensiblement vers le petit bout pour pouvoir entrer commodément dans le poinçon par le trou du bondon, & le ferme si bien lui-même que l'air ne puisse entrer ni sortir tout au tour. Ce canon passe pour cet effet d'un pouce sur le niveau du soufflet, & est fait en demi rond par le haut

Digitized by Google

pour pouvoir être frappé avec un maillet de bois, & enfoncé dans le tonneau ; il y a même à deux doigts au-dessus du bout supérieur du canon, un crochet de fer M d'un pied de longueur, passé dans un anneau de fer qui entre à vis dans ce canon, qui sert à attacher le soufflet aux cerceaux du tonneau, sans quoi la force de l'air feroit ressortir ce soufflet du trou du bondon, & l'opération de la vuidange ne se feroit pas.

La méchanique de ce soufflet ainsi décrite, est facile à concevoir. L'air entre par le trou de dessous en la maniere ordinaire, il avance vers le bout: à mesure qu'on pousse le soufflet, il y trouve un conduit qui le fait descendre dans le poinçon ; mais pour empêcher ce même air de remonter comme il feroit quand on ouvre le soufflet pour lui faire respirer un nouvel air, on applique une espece de soupape ou languette de cuir, à trois ou quatre pouces près de l'extrêmité de ce soufflet, qui ferme ce trou autant de fois qu'on veut réprendre un nouvel air : ce nouvel air se précipite encore facilement dans le tuyau en pressant le soufflet,

Digitized by Google

parce que cette languette ou soupape s'ouvre à mesure qu'elle est poussée par l'air : ainsi il entre toujours un nouvel air, sans en pouvoir sortir. La force de cet air qu'on pousse continuellement en pressant fortement le soufflet, presse également la superficie du vin dans toute l'étendue de la piece, sans causer la moindre agitation dans le vin, & le force à passer par la canelle dans le boyau de cuir, & de-là dans l'autre tonneau qu'on veut remplir où il monte, parce que l'air est chassé vers le trou du *bondon qui* est ouvert.

Ce soufflet pousse tout le vin hors du tonneau, à dix ou douze pintes près ; ce que l'on connoît lorsqu'on entend un sifflement qui se fait à la canelle, après quoi on bouche le poinçon qu'on vient d'emplir, avec une quille de bois ; ensuite on tire du tonneau plein, le canon du boyau de cuir & l'on bouche vîte le trou avec un tampon de bois de chêne qu'on chasse avec un marteau de fer.

De l'autre poinçon qu'on vuide, on tire le canon de la canelle de métail, & l'on

Digitized by Google

laiſſe couler doucement encore quelques pintes de vin clair dans un baſſin qui le reçoit juſqu'à ce qu'on s'apperçoive, par le moyen d'une taſſe d'argent ou d'un verre fin, que le vin change un peu de couleur. Dès qu'on y apperçoit quelque choſe, ſans attendre qu'il paroiſſe louche, on ferme la canelle, qu'on ôte enſuite du tonneau, & l'on jette dans un baquet le peu de vin trouble qui y reſte. Ce vin trouble, ainſi que celui qui ſort de tous les autres tonneaux, après que le meilleur vin en eſt tiré eſt mis dans un vieux tonneau pour en faire du vinaigre.

Ce qui a coulé de vin clair par la canelle, après qu'on en a retiré le boyau, on le met dans le poinçon avec le bon vin : on ſe ſert pour cet effet d'un entonnoir de fer-blanc, dont la queue a au moins un pied & demi de longeur, afin que le vin qui en tombe, ne cauſe point d'agitation dans le tonneau, & qu'il ne ſoit point battu.

Dès qu'on a vuidé un tonneau, ce qui s'exécute en moins de demie heure, on le lave avec de l'eau, on le ſecoue pour dégager

Digitized by Google

la lie attachée aux douves; on réitere deux fois cette opération, & après que le tonneau a resté à égouter quelques momens, on le remplit du vin d'un autre tonneau, en suivant le même procédé que pour le premier, & ainsi de suite.

Telle est la méthode suivie en Champagne, très-bonne en elle-même, mais qui peut être simplifiée & suppléée par la pompe.

2. DE LA POMPE. La pompe est un composé de tuyau en fer-blanc, décrivant les trois côtés d'un quarré, Voyez p. LI. N La grosseur & la hauteur de ces tuyaux doivent être proportionnées au volume du tonneau ou du foudre, c'est-à-dire que le tuyau d'une pompe pour un tonneau de 200 à 250 bouteilles, aura dix à douze lignes de diametre, quinze lignes celui du tonneau de 500 bouteilles, dix-huit à vingt lignes celui d'un foudre. La branche antérieure O sera un peu plus longue que la branche postérieure P; elle aura à sa partie inférieure une canelle de cuivre Q dont le robinet s'ouvrira & se fermera à volonté. On ajustera & on soudera contre cette bran-

Digitized by Google

che, un autre tuyau R d'un peu moins du tiers de diametre du tuyau auquel il est joint. La partie supérieure S de ce petit tuyau sera ouverte, ses bords en seront arrondis à l'extérieur, afin de pouvoir commodément y appliquer les lèvres quand on voudra soutirer. Il faut que sa forme ressemble à celle d'une embouchure de cor de chasse, mais ouverte dans toute la largeur du tuyau. La partie inférieure T occupe l'espace V qui se trouve entre la canelle & le tuyau antérieur de la pompe dans lequel il communique. Le tuyau supérieur X & le postérieur Y n'ont rien de particulier, sinon que la base de celui-ci est garnie d'un morceau de bois, & encore mieux d'un morceau de fer Z plat & soudé avec le fer-blanc; ce morceau exédent aura un ou deux pouces de longueur suivant le volume du tonneau. Il est bon d'observer que pour donner de la solidité à tout le corps de la pompe, il faut affermir les angles de la pompe par des soutiens *aa* en bois ou en fer-blanc. De la description de cet instrument, passons à la maniere de s'en servir.

Digitized by Google

J'ai dit qu'il falloit proportionner la pompe au volume du tonneau : ainſi lorſqu'on voudra ſoutirer, il faudra enlever ſans ſecouſſe, le bouchon du vaiſſeau, plonger doucement dans le vin, la branche poſtérieure O juſqu'à ce que le morceau excedent Z touche les douves du fond : alors cet excédent ſe trouvera plongé dans la lie *bb* & l'orifice de cette branche repoſera ſur le vin clair. Comme l'ouverture des bondons n'eſt pas la même dans tous les tonneaux, & qu'il eſt de la derniere importance que la pompe ne varie & ne ſe dérange pas, on aura un petit inſtrument de bois *cc* fait comme le tire-fleur des fleuriſtes, dont la groſſeur, la goutiere ou cavité, & la largeur, iront toujours en diminuant du ſommet à la baſe. On aſſujettira la branche de la pompe dans le trou du bondon avec cet inſtrument que j'appelle *ſergent* & on l'enfoncera avec force, mais ſans ſecouſſe. On ſent bien que ſi ce ſergent étoit plat il feroit replier le ferblanc contre l'intérieur du tuyau : il faut donc lui donner la même courbure

Digitized by Google

qu'à lui, c'eſt-à-dire, que le tuyau ſera la boſſe, & le ſergent ſera le creux. On aura attention avant de fixer entierement le ſergent d'incliner légerement le tuyau ſupérieur *dd* ſur le devant du tonneau, & pour qu'il ne vacille point on le fera repoſer ſur deux petits ſupports, taillés en coins, & placés en ſens contraire, & on finira de fixer le ſergent, alors tout le corps de la pompe demeurera ſolide.

On approche le vaiſſeau dans lequel on veut ſoutirer, (je le ſuppoſe bon, propre & bien conditionné) on introduit la canelle de la pompe dans ſon bondon, & elle eſt enveloppée avec de la fillaſſe ou du linge pour que l'air ſurabondant du vin & ſon phlogiſtique ne s'évaporent pas. Il vaudroit encore mieux adapter à la canelle de la pompe & au tonneau un tuyau de cuir, on feroit ſûr alors qu'il n'y auroit aucune évaporation; objet eſſentiel. Il faut ſi on a un foudre à ſoutirer, que l'extrémité du tuyau de cuir correſpondante au tonneau, ait une cannelle particuliere, afin de pouvoir ouvrir & fermer à volonté quand les

Digitized by Google

tonneaux seront pleins, & leur en substituer d'autres.

Tout étant ainsi disposé & préparé, & la canelle de la pompe fermée, l'ouvrier appliquera ses lèvres sur l'embouchure du petit tuyau R, il aspirera fortement jusqu'à ce que le vin monte à sa bouche; dans cet instant il ouvrira la canelle, & le vin du tonneau coulera jusqu'à la derniere pinte, quelque grand que soit sa contenue. Si la pompe est petite, le même ouvrier peut faire ces deux opérations; si elle est trop grande, il conviendra d'un signe auquel son aide ouvrira la canelle. Ceux qui désireront avoir du vin parfaitement clair, sépareront les six premieres & dernieres bouteilles.

Je préfere le soutirage par le moyen de la pompe, à celui du soufflet, usité en Champagne. 1°. Tout le vin est soutiré à deux ou trois pintes près; ainsi on n'est pas obligé, comme le Champenois de transvaser le restant, & de le séparer pour les usages communs. 2°. Le tonneau ne reçoit aucune secousse, tandis qu'il faut enfoncer

Digitized by Google

vigoureusement le bec du soufflet dans le tonneau, & la compression de l'air occasionnée par ce soufflet dans le tonneau, agite la lie, & il y a beaucoup plus de vin trouble. 3°. Dès que le premier coup de pompe est donné, le vin coule de lui-même, & on peut occuper l'ouvrier à toute autre chose. Un seul suffit pour soutirer un foudre, puisqu'il n'a d'autre occupation que de fermer la canelle de la pompe, quand le tonneau est plein, & de porter d'un vaisseau à un autre, le tuyau de communication. J'ai essayé & comparé les deux méthodes : l'expérience m'a convaincu que la derniere est préférable à tous égards. Ceux qui en douteront, pourront repeter mes tentatives. Un agronome sage doit s'en rapporter à la seule expérience & non au raisonnement.

3. Des tuyaux. Les tuyaux sont ordinairement en cuir ou en fer-blanc. On peut allonger ou diminuer les premiers, par le moyen des écrous, & les seconds, en les adaptant les uns aux autres : il est nécessaire que quelques uns soient coudés, afin de leur donner la direction qu'on jugera

convenable. Les tuyaux en cuir seront tenus dans des endroits secs, mais à l'abri du soleil; si on les laissoit à la cave ils contracteroient un goût de moisi, & ils pourriroient bien vîte. On les fera tremper dans l'eau quelques jours avant de s'en servir, afin de les laver exactement, & pour leur redonner la souplesse nécessaire; on lavera également les tuyaux de fer-blanc. Le vin exige la plus grande propreté.

On sent aisément leur utilité, combien ils diminuent la main d'œuvre, & leur avantage pour empêcher l'évaporation des parties spiritueuses du vin.

4. DE L'INSTRUMENT PROPRE A MUTTER LE VIN. Quoique cette espèce de cheminée soit décrite dans le mémoire sur la meilleur maniere de faire le vin Ch. VII. p. 116, nous ne craignons pas d'en donner les détails, afin que le lecteur ayant chaque pièce sous les yeux, puisse comprendre facilement leur structure. On peut construire cette cheminée en tôle ou en terre cuite. Voyez Pl. III. *ee* hauteur quatre pouces; *ff* largeur trois pouces; *gg* couvercle en forme

Digitized by Google

de dôme ; *hh* tuyau décrivant un peu plus du demi cercle, & retombant plus bas que le sol de la cheminée ; *ii* le devant de la cheminée fermée par une porte à coulisse *kk*. Voyez ce que j'ai dit dans le même chapitre concernant l'action de souffrer ou mutter le vin, & sur la fabrication des mêches souffrées.

Je termine cet ouvrage par une réflexion bien simple, & très-capable de faire ouvrir les yeux à tous propriétaires de vignoble. Les vins de France autrefois les plus renommés, sont tombés dans le discrédit, à l'exception de ceux de Bourgogne ; plusieurs espèces de vins ont nouvellement acquis une réputation qu'ils méritent. Je demande à présent quelle est la cause de ce changement ? On ne peut pas l'attribuer à la variation du climat, de l'exposition, de l'atmosphere. C'est donc au peu de soins qu'on leur a donné, à la quantité qu'on a recherché au préjudice de la qualité, & semblables au chien de la fable qui lâche sa proie pour l'ombre, nos vignerons ont pensé avoir beaucoup, & ils ont manqué

Digitized by Google

le but. Si on comptoit en France tout le vin qui aigrit ou qui pousse, on auroit la preuve la plus complette de cette vérité : c'est à-peu-près au milieu du siècle dernier qu'on a commencé à parler de l'excellence des vins de Champagne, &c. : cependant cette Province n'est pas dans une exposition plus méridionale que l'Isle de France & la Lorraine, où les vins sont plats & foibles. Je le répete, c'est par les soins multipliés que les Champenois ont pris de leurs vignes, & la perfection *qu'ils ont donné* à leur méthode de faire le vin, qu'ils sont parvenus à fixer ce dégré de délicatesse qu'on leur connoit. Il ne tient qu'à nous de les imiter, en appliquant chacun séparément & d'une maniere convenable au climat que nous habitons, les loix & les préceptes dictés par l'expérience & la saine Physique.

FIN.

Digitized by Google

TABLE DES MATIERES.

MÉMOIRE sur la meilleure maniere de faire & de gouverner les Vins de Provence, soit pour l'usage, soit pour leur faire passer les mers, Page 1
Du terrein & de l'exposition convenable à une Vigne, 8
Du choix des Raisins, 17
Du tems le plus convenable pour vendanger, 32
Du tems auquel on doit tirer le Vin de la cuve; des moyens d'en connoître le point préfixe, & des expériences faites sur la chaleur du Vin en fermentation, au moyen du Termometre, 63
De la maniere de tirer le Vin de la cuve, du choix des tonneaux & de leur remplissage, 86
De la conduite du Vin depuis que le tonneau est bouché, jusqu'en Mars, 105
De l'action de l'air sur le Vin: des qualités qui constituent une bonne cuve, & des moyens d'y perfectionner le Vin, même avec économie, 124
Des soins qu'éxigent les Vins destinés à passer la mer; des moyens faciles pour connoître quand un Vin tend à l'acidité ou à la pousse, afin de n'en pas risquer le transport, 141
Dissertation sur les moyens employez pour renouveller une Vigne, 173
Maniere avantageuse de provigner, 183
Abus dans la maniere ordinaire de provigner; 191
Avantages résultans de la méthode indiquée de provigner, 201
Dissertation sur les usages économiques des différentes parties de la Vigne, 223

Digitized by Google

De la ſeve, 226
Des racines de la Vigne, 232
Du cep, du ſarment, 237
De la moëlle, 239
De l'œil ou bourgeon de la Vigne, 241
Des feuilles & de leur pètiole, 243
Des vrilles, tenons ou mains de la Vigne, 246
Des fleurs & du fruits de la Vigne, 249
De la tranſpiration de la Vigne, 252
Diſſertation ſur les vaiſſeaux propres à contenir la vendange, à perfectionner le Vin, & ſur les objets qui y ont rapport, 259
Des hottes & des paniers, 261
Des ceilles, 262
Des bennes & banneaux, 264
De l'égrappoir, 268
Des cuves, 288
Des preſſoirs, 298
Des tonneaux, 300
Des bois propres à la conſtruction des tonneaux, 302
De la conſtruction des tonneaux, 308
Des foudres, 319
En pierre de taille, 320
En briques, 321
En bletton, 322
Des bouteilles, 328
Des bouchons, 332
Du goudron, 333
Des ſoufflets pour ſoutirer le Vin, 335
De la pompe, 342
Des tuyaux, 347
De l'inſtrument propre à mutter le Vin, 348

FIN.

Digitized by Google

Fautes à corriger dans cet Ouvrage.

PAge 4 *ligne* 15 proprofé, *lisez* propofé.
P. 5 *ligne* 9 l'efprit ardent ; & l'eau, *lisez* l'efprit ardent & l'eau ;
P. 6 *lig.* 6 un liqueur, *lis.* une liqueur.
P. 31 *lig.* 14 au plutôt, *lis.* ou plutôt.
P. 35 *lig.* 14 moins elles font, *lis.* plus elles font.
P. 48 *lig.* 9 fe renouvelle, *lis.* fe renouvellent.
P. 57 *lig.* 22 liqueureux, *lis.* liquoreux.
P. 61 *lig.* 15 gourmands, *lis.* gourmets.
P. 63 *lig.* 7 û Lenæe, *lis.* ô Lenæe.
P. 173 *derniere ligne*, *lis.* l'air aidé, *lis.* l'art aidé.
P. 177 *lig.* 25 entre, *lis.* contre.
P. 185 *lig.* 5 près, *lis.* pere.
P. 102 *lig.* 3 n'auroit pas, *lis.* n'auroit-il pas.
P. 226 *lig.* 12 nourrice, *lis.* nourriffe.
P. 266 *lig.* 3 le plus petit, *lis.* le plus grand.
P. 292 *lig. premiere*, tous les, *lis.* toutes les.
P. 324 *lig. premiere*, Pl. I. *lis.* Pl. II.
P. 330 *lig.* 8, pouces, *lis.* pieds.
P. 344 *lig.* 6 pofterieure O, *lis.* pofterieure P.

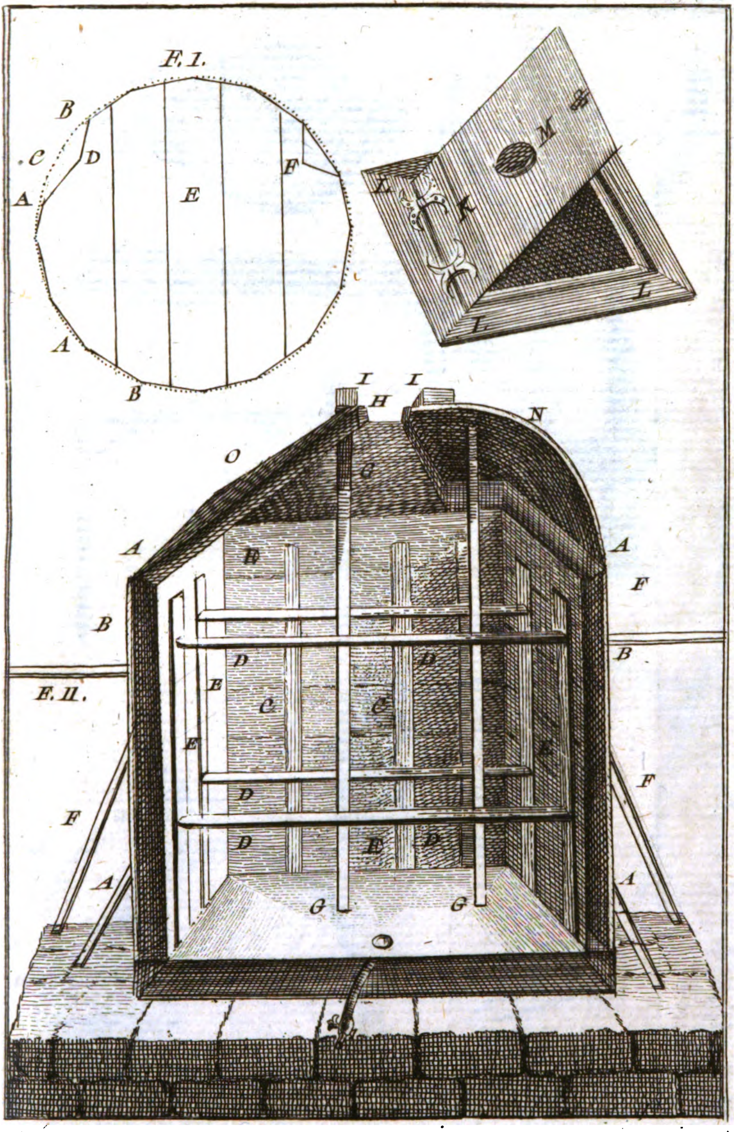
Digitized by Google

Digitized by Google

P. I.

Digitized by Google

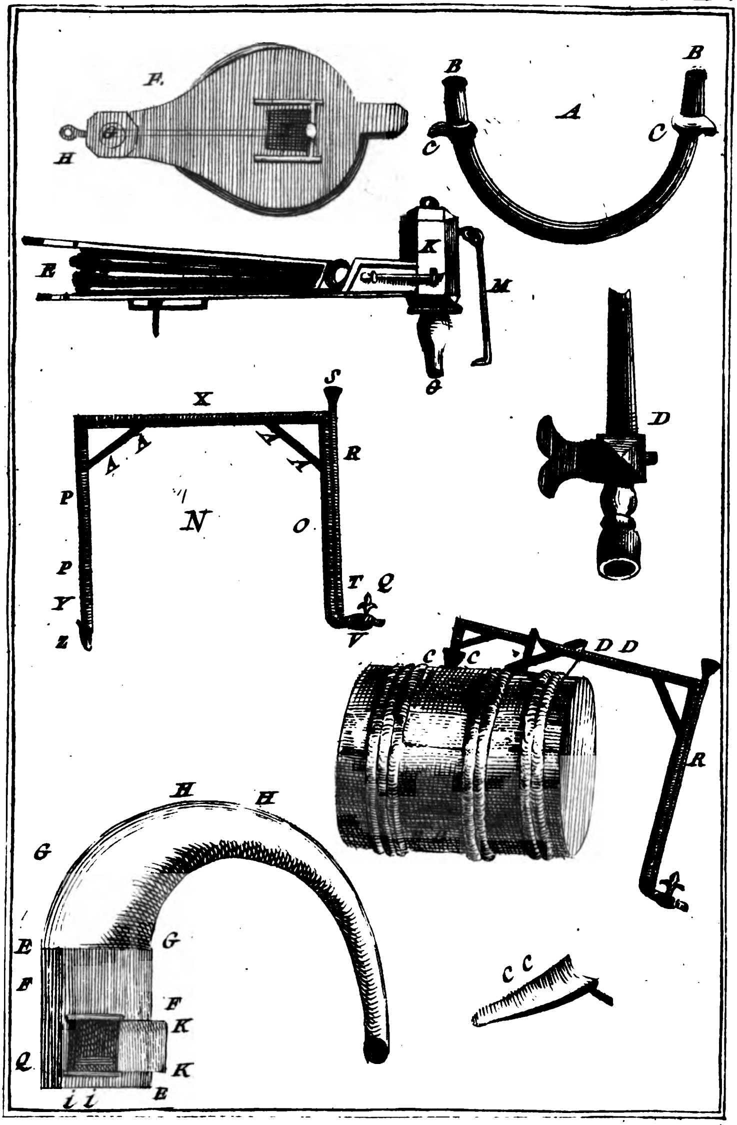
Digitized by Google



Coupe de la Charpente formant l'encaissement interieur et extérieur du Bletton, vue à trois quarts.

Digitized by Google

Digitized by Google



Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google